
 Deconomistif Afhandling

om

Alle de Maader, hvorpaa Melken
nyttes i Norge,

forfattet ved

X J. F. Gunnerus. X

§. I.

Nod og Trang opvækker gemeensligen
Menneskets Bid, og gjør det frugt-
bart paa Opfindelser, i Henseende til
de Middeler, hvorved dets flette Omstændig-
heder kundel forbedres: Og jo større Trang
der er i et Land, formedelst dets Ufrugtbar-
hed; destomeer tænker man paa at benytte
sig vel af alt det, man har og kan bringe til-
veie: Et Beviis herpaa tiener, blant meget
andet, den store Forsynlighed, man her i
Norge bruger i Henseende til Melken, og de
mange Maader, hvorpaa den føres til Nytte.

Om denne Sag agter jeg her omstæn-
delig at handle, haabende, at en saadan Af-
handl

handling vil baade føre Nytte med sig, og tillige være behagelig at læse; Thi adskillige af de her beskrevne Maader, hvorpaa Melken i Norge nyttes, og især Ost laves, ere endog de Danske, end lige Udenlandske, til en stor Deel, ganske ubekiente; og man vil hist og her finde Erfarenheder og Anmærkninger, som jeg formener, at man baade hos os selv, saa og udenlands, kan føre sig til god Nytte, især, hvad den saa kaldede Gammel-Ostes og Myssesmør-Ostes Tilberedelse, og adskillige Melke-Retter angaaer; til hvilke sidste jeg fornemmelig regner den velsmagende Art af tyk Melk, som paa norsk kaldes *Sette-Melk*, tilligemed Maaden, hvorpaa den over Næt og Dag kan bevares.

Jeg haaber, at dette Skrift vil anses saa meget mere vigtigt, da mig ikke er bekient, at nogen Nation hidindtil kan opvise en Afhandling af dette Slags, allermindst i Landets Sprog, hvori udførlig og suidstændig alle Maader, hvorpaa Melken i et Land nyttes, vare forklarede, uden at forbigaae noget vigtigt Haandgreb, man ved Tillavningen betiener sig af. Af alt dette har jeg intet udfkrevet af Bøger. De Esterretninger, jeg meddeler, har jeg samlet tildeels i Aftledning af, at jeg i 8te Næt har boet paa Landet her ved Tronhiem, og saaledes havt

Eellig:

Leilighed til selv at see det allermeste af det, jeg her giver Oplysning om, tildeels og paa mine Bisitats Reiser i dette vittøftige Erift ved Samtale med gode og vittige Landhuusholdere; hvilket dog mine Embeds Forretninger ikke paa hvert Sted har tilladet mig: Og dette vilde mine Læsere have for Dine, i at bedømme de Maader, at benytte sig af Melken og lave Ost paa, som jeg beretter at være brugelige i Norge.

Jeg tilstaaer derfor og gierne, at adskillige af vore Huusholdere, hvad Forskiellen i Tillavningen og et og andet Haandgreb angaaer, kunne vide noget mere, og maaskee tillige bedre, end det jeg herved meddeler: og intet skulde være mig kiere, end at samme vilde behage at gjøre deres Erfaringer og Anmærkninger, til almindelig Nytte, bekiente. I midlertid har jeg intet frembragt, som jo holder sin Prove, og er allerede befunden tilfredsommeligt. Jeg inddeler denne Afhandling i tre Capitler, hvoraf det første skal handle om Maaden at kjerne og tillave Smør paa; det andet om al Slags Ost, som laves i Norge; det tredie om adskillige Slags norske Melke Retter.

I. Capitel.

o m

Maaden at Kierne og tillave
Smør paa.

§. II.

Dem Slags Kierner ere brugelige. Det første og almindeligste, ellers noksom bekiente Slags, er neden noget smalere end oven til, deels smaa Haandkierner til daglig Brug, deels store, som bruges, hvor man har nogen Forraad paa Melk og Flode.

De store, som kaldes Trængkierner eller og StorKierner gaaer Kierne-Staven (Tab. 1. Fig. 1. A. Fig. 2.) op i et rundt Hul i en Evertang, som er enten fæstet til 2de Bægge i en Krog af et Bærelse, eller og kun til een Bæg, og har paa den anden Side en Træ-Stytte at hvile paa. (See Tab. 1. Fig. 1.) en slet Indretning, hvorved det maa blive den Kiernende meget suurt, da Personen altid, uden ringeste Forandring, maa holde og bevæge Kiernestaven lige op og ned, hvortil man ved det mindre, almindeligst brugelige Slags, ikke saa stærkt er bunden, saasom Kiernestaven er frie og ei oven til fængslet ved noget Hull, den maa gaae igiennem. Kierne-Stavens norske Navn er

er Tull, Tull, Torell eller Turull; hvilke Ord tilhøbe har deres Oprindelse af det norske Tids-Ord: tulle, trulle, trille, paa dansk: rulle, trille, (rotulare): Hvilke Navn Kierne- Staven tilkommer, fordi man, foruden at bevæge den op og ned, og røre omkring dermed, undertiden og, saasom bekient er, lader den rulle imellem de flade Hænder. Paa nogle Steder kaldes den og Straack- eller Stroock- tull, fordi en Kierne har hist og her i Norge og det Navn Stroock, hvilket Ord har sin Oprindelse af straf, lige, saasom Kiernerne undertiden ere gjorde fast lige op og ned, og Kiernestaven for det meste bevæges efter samme Direction. At straf (paa angels. strace, paa gammel tydsk: straf) kommer af det Tidsord: strekke, er saa got som af sig selv klart. Den nederste Ende eller Grundfladen af Kiernestaven (Tab. 1. Fig. 2. A) heder paa dansk: Krydset, men paa norsk: Korset, fordi den er gjort som et Kryds eller Kors, bestaaende af fire lige lange Dele, om hvis Ender man snoer en mellem Hænderne vunden Qvist (Fig. 2. a, a, a &c.) paa norsk: vé, af (vie, vidje, et Baand, it. salix) som gemeenslig tages af Birk, saasom stærkest, undertiden af Bidje.

Det andet Slags Kierner er dannet ligesom det forrige, men Kierne- Staven hænger

hænger i den ene Ende af en *Hævel* eller Vippestang (axis) og løstes op og ned, ved vepelsvis at trykke ned og give efter den anden forlængede Ende af Hævelen. (See Tab. 1. Fig. 3.) Dette Slags Kierners mekaniske Indretning foraarsager, at mindre Magt behøves end ved det forrige Slags; endskjønt Bevægelsen skeer noget langsommere. De ere meget at foretrække de forrige, især naar man har store Kierninger. Uden Tvivl ere de nærmest kommen fra Dannemark.

Det tredie Slags er og en mekanisk Indretning, men meer sammensat, end den foregaaende. Næmlig, den drives ved en vriskende Vrielle eller *Nas*, (a) forshyuet, for Fastheds Skyld, med et Jern-Baand om hver Ende, saavel som i begge Vrielle-Punkter med en rund Jern-Top, som har sin Bevægelse i en Jern-Ring, der paa den ene Side er fæstet i en *Bæg*, og paa den anden modstaaende, i en *Opstander*. (See Tab. 1. Fig. 4. litt. a, a) Lige ud fra *Urens* fravente Side gaaer en *Arm* (litt. b, c.) i hvis Ende er et *Kloft* (litt. h.), hvori *Kierne-Staven*, med sin *Top*, gaaer ind og kan bevæges. Ellers ere paa *Kierne-Staven* ned efter fra *Toppen* adskillige *Huller* (litt. d. d. d. &c.),
ved

(a) See von *Ihres* nyperlige *Glossarium suiogothicum*, ved det *Ord Nas*.

ved hvilke den kan løstes høiere op, naar der er megen Flode i Kiernen. Fra den underste Side af Apen gaaer en Brikke: Arm lige ned, (litt. e, g.) som har et Svær: Træ i Enden (f, f), rettende sig efter Apens Bevægelse med et opstaaende Greb i hver Ende (litt. h, h.), saa at, om det skulde behøves, 2de Personer paa engang kunde derved føre Brikke: Armen lige frem og tilbage. Ved denne Bevægelse vrifkes tillige Apen, og dens ne bevæger Kiernes Staven op og ned for medelst sin fravente Arm (litt. b, c). Oven i Mundingen af Kiernen nedsettes et mindre Kar, bredere oven til end neden til, med en Bund omtrent i Mitten, og deri en Tragt, hvorigiennem Kiernes Staven gaaer (Fig. 4. i, i.), hvilket Kar for sig selv er aftegnet (Fig. 5.), hvorved er at merke, at Tegningen er gjort, ligesom nogle Stave foran vare udtagne, paa det at man desto bedre kunde see bemelte Tragt. Man begriber let, at Hensigten ved denne Indretning er, at forhindre Floden under Kierningen at fare ud. Dette sidste Slags Kierner har jeg ikkun seet paa et Par Avels: Gaarde her ved Byen, men skal og ellers paa et og andet Sted paa Stranden være brugelige. Ved store Kierninger har de meget forud for de andre. En mekanisk indrettet Kiernes, som, for det meste, ligner disse, finder man aftegnet

tegnet i Jo. Jac. Scheuchzers itin. alpin. II. No. 1703. Tab. 13. dog uden nogen Beskrivelse derover. En Gienpart af samme Tegning har jeg agtet fornødent at lade tage, hvilken sees Tab. 2. Fig. 2. En anden noget forskiellig, mekanisk Indretning, som er meget god finder man i D Zinckers Algem. oecon. Lexic. 3. Oplag, 1 Deel, S. 455. f. Art. Butterrolle, hvortil og en efterrettelig Tegning er soiet Tab. 2. Fig. 2. hvilken jeg holder ufornødent at lade udkopiere, da Hr. D. Zinckens oecon. Lexicon er i manges Hænder hos os, og fortæner at anskaffes af enhver Huusholder eller Elsker af Huusholdningsvidenskaben. Dette Slags Kierner tilhøbe, med en Briskebielke indrettede, ere blant andet og af den Årsag at anprise, fordi man lettelig, saasom enhver vittig Huusholder skionner, kan indrette dem saaledes, at man paa eengang kan kjerne i to Kierner, saasom og Hr. D. Zincke erindrer l. c. S. 456.

Det fjerde Slags kaldes Vindkjerne, af det Danske Ord: Vinde, og er dannet som en Blønde, med ganske ringe, eller fast ingen Bug paa, hvilken har oven paa et firekantet Hul; dog efter Forholds Lighed større, end paa en Tonde, med et Laag eller Spons paa, som lukkes ganske fast og tæt til ved et Jern Bånd, som er slaget fast

Erh. Selsk. Skr. 5. D. E oven

oven paa samme, og har bag til tvende Gænger, der gaaer i tvende smaa Kramper, indslagne i Kiernen, men fortil en Hesp med Krampe til. Igiennem dette Spons Hul kommes Fløden i og tages Smøret ud. Midt paa den ene Ende eller Bund af Kiernen sidder en Jern-Svævo, paa norsk Reiv, ligesom paa en Slibe-Steen, dog er her ikke, som paa Slibe-Stenen, og kan heller ikke være, nogen giennemgaaende Jern-Axe. Lige tværtimod i den anden Bund er en smal Jern-Cylinder, med tvende eller fire krydsvis siddende flade Jern i nederste Ende, fastslagne til Bunden. Ved Svæven og dette sidst meldte Jern bevæges Kiernen omkring, liggende imellem tvende dertil indrettede Stænger eller Stokke. Denne Indretning skeer paa en dobbelt Maade, 1.) ved at slaae fire flade Træ-Stænger sammen, som en af lang Firekant, med fire Fødder under; hvor imellem Kiernen hænger, hvilket kaldes en Stoel, (See Tab. 1. Fig 6.) 2.) ved at legge 2de Stokke skievit til en Bæg og fæste dem i begge Ender, saa at Kiernen kan hænge imellem dem, hvilket paa norsk kaldes en Kræck, som tillige med Kræck eller Knæck (en Stoel at sidde paa uden Røg-Stykke) har sin Oprindelse af det tydske Knecht. Indvendig i Kiernen ere gemeenligen enten tvende lange smale Træ-Stænger, den ene over

over den anden, fæstede langs efter fra en Bund til den anden; eller og i Steden derfor, en tynd opstaaende Fiel, ligeledes gaaende fra een Bund til den anden, fuld af firekantede Hulle, hvoraf gemeenlig ere tre Raade i Hoiden og fem i Længden (See Tab. 1. Fig. 7.) hvilken sidste Indretning mange holde for bedre end den forrige, saasom de mene, at Floden paa denne Maade, ved det at den maa gaae igiennem de mange Hulle, bedre slaaes, og Smoret lettere Kiernes; dog bliver den forrige Indretning nok saa god, som denne, især naar man foreger Stængernes Antal og sætter tre til fire langs efter, ved hver Side af Kiernen, da Erfarenhed har lært, at Floden bedre og lettere slaaes. Denne sidste Indretning har jeg og nylig erfaret at være i Brug hist og her i Indherredet, saasom paa Frostøen i Øster-Indherred.

Disse Bindkierner ere ellers temmelig brugelige overalt i Norge, og derhos meget beqvemme; men, naar de ere en heel Tonde store, saa ere de vel tunge for een Person at dreie om, og synes det derfor, at der i saadan Fald kunde behøves et Bindegreb til i den anden Ende, saasom i Obersachsen til deels brugeligt er (a). At Bindkierner og
 C 2 i Schweiz

a) See v. Rohrs oberf. Wirthsch. B. 3. Cap. 4. §. 2. S. 322.

i Schweiz ere brugelige, seer man af Joh. Jac. Scheuchzers *itineribus alpinis*, itin. 1. a. 1702. S. 60. hvor og Tab. 10. Fig. T. en Vindkierne kan sees afmalet, som dog er bredere og kortere end de hos os brugelige. Gienpart af denne Tegning, som jeg har ladet tage, seer man Tab. 2. Fig. 1. Der er heller ingen Tvivl om, at jo Vindkiernerne bruges i Danmark.

Det femte Slags (Tab. 3. Fig. 5.) kan og kaldes et Slags Vindkierne, da det illigemaade er forsynet med en Veiv eller Haandfang, som vindes om, og Kierne-Staven derhos ikke bevæges lige op og ned, men omkring. Dog er Indretningen her ellers ganske anderledes end ved de sædvanlige og nylig forklarede Vindkierner; thi Kiernen eller, saasom jeg allerede har bemærket, at den og paa norsk kaldes *Scrocken*: er gjort ligesom de almindeligste Haandkierner, endskiont for det meste fast lige bred op og ned. Midt i Bunden sættes et lidet Stykke Jern fast med Hul i, hvori Kiernestaven eller en Opstander (Fig. 6.) gaaer ned med en liden kegellagtig Jerntap, den har i den nederste Ende. Denne Opstander er hist og her fra øverst til nederst besat med en Hob lange Pindde, paa det at den ved sin Omdreielse kan sette Gløden i fuldkommen Bevægelse og gaaer

gaaer med sin øverste Ende op igiennem et Hul midt i Laaget, oven paa hvilken Ende et lidet Hiul (Tab. III. Fig. 5. a.) settes fast, som drives omkring af et større Hiul (litt. b.) der settes i Bevægelse ved Beiven eller Svøbet (litt. c.). Tegningen er gjort efter en Model, mig tilstillet af Hr. Provst Frugaard, Sognepræst til Selbo, som beretter at have seet dette Slags Kiærne i Ranen i Nordland, da han var Missionær sammesteds.

Hr. Fester, Mathematicus ved den Angelske Stiftelse her i Tronhiem samt Medlem af Selskabet, har tilstillet mig en Beskrivelse tilligemed sonødne Tegninger paa en Vandkiærne, som han melder, at en ube-kiendt dansk Patriot tilsendte ham, da han var i Kiøbenhavn og gif der salig Hr. Prokansler Pontoppidans til Haande med adskilligt mekanisk, geographisk og andet mathematisk Arbeide. Tegningerne sees Tab. 3. Fig. 1. - 3. og Beskrivelsen lyder, med ovenmeldte Patriotes Ord, saaledes: „ Fra en „ stor Dam løber en Rende langs med Kiø- „ kenen og Baskerhuset, som er i een Længde. „ Uden for Baskerhuus. Beggen er gravet „ et Hul, hvori et lidet Bandhiul gaaer om- „ kring og drives ved ovenfalds; Band af „ den ommeldte Rende.

„ Situationen er der saaledes, at Ban-
 „ det har Lob fra Bunden af det omtalte
 „ Hul, hvorfra det gaaer under Jorden
 „ igiennem en Rende i en Dam i Haven,
 „ som er omtrent 10. Skridt derfra. Hvor
 „ Situationen ei fandtes saaledes, kunde
 „ man, i steden for ovenfalds Band, bruge
 „ ned nfalds. Den Zernapel, som Hiulet
 „ løb r om paa, er ved den Side imod Hus-
 „ set af Skikkelse, som Svøbet eller Haand,
 „ fanger paa en Slibesteen, hvilket Tab. 3.
 „ Fig. 1. udviser. C er den Ende af Arelen,
 „ som vender imod Huset. A er den Ende af
 „ Arelen, som er dreven ind i Bandhiulet.
 „ B er Blokken, hvorpaa Arelen gaaer om-
 „ kring. Overs under Basterhuusloftet,
 „ som er skakt, efterdi Basterhuset er en li-
 „ den Udbygning, ligger paa tvende Zern-
 „ tappe en Træstang, som med den ene Ende
 „ lige for Bandhiulet gaaer igiennem Beg-
 „ gen. Til denne Træstang er sat tvende
 „ Træarme, een paa hver sin Ende, og til
 „ hver sin Side, dog saaledes, at Armen
 „ paa den indvendige Ende vender til den
 „ Side, hvor Loftet er skakt op ad, paa
 „ det at den, ved Berkets Gang, frit kan
 „ bevæges. Til desto bedre Oplysning tie-
 „ ner Tab. 3. Fig. 2. a b forestiller Loftet,
 „ e f er den indvendige Arm, c d er Træ-
 „ stangen og g h er den udvendige Arm. NB.
 „ Hvor

„ Hvor Loftet ei var skakt, maatte Stangen
 „ gaae saa dybt derunder, at dens indven-
 „ dige Arm ubehindret kunde bevæges op og
 „ ned. Den udvendige Arm sammensøies
 „ ved en Lægte med det foromtalte Jernsvøb
 „ saaledes: Lægtens overste Ende gaaer igien-
 „ nem den yderste Ende paa Armen, til
 „ hvilken den heftes med en Nagle, og
 „ Enden af Svøbet gaaer igiennem Lægtens
 „ nederste Ende. Ligesom Lægtens overste
 „ Ende hæftes til den udvendige Arm, saa
 „ hæftes Kiernestagen til den indvendige.
 „ Hele Verkets Sammensætning forestilles
 „ Tab. 3. Fig. 3. Da nu ved Hiulets Om-
 „ løben, Jernsvøbet nu vender op, nu ned,
 „ saa maa og nødvendig den dertil med Læg-
 „ ten sammensøiede Arm snart hæves, snart
 „ igjen nedtrykkes, og naar den udvendige
 „ Arm saaledes hæves, nedtrykker den ind-
 „ vendige Kiernestagen i Kiernen, naar hiin
 „ derimod nedtrykkes, hæves denne. Alt-
 „ saa gaaer Kiernestagen, ved en Omgang
 „ af Bandhiulet, een gang op og een gang
 „ ned i Kiernen. NB. Med denne Maskine
 „ Kiernes Smør af 20 Koers Melkning i 5.
 „ til 6. Timer om Sommeren, men om
 „ Vinteren noget langsommere, dersom man
 „ i Kiernen kommer ligesaa meget Fløde af
 „ Gangen, som om Sommeren.

Belbemeldte Hr. Fester har ligeledes
 meddeelt mig en Tegning paa en Hestekierne,
 som kan sees Tab. 4., tilligemed en kort Be-
 skrivelse paa Hovedindretningen, hvilkken
 Ord for Ord lyder saaledes: „ Denne Kier-
 „ nemaskine, som kan bevæges ved een eller
 „ to Heste, indbefatter tvende Kierneverker,
 „ ethvert især af lige Beskaffenhed med det
 „ forrige (Tab. 3.) Derfor behøves herved
 „ ingen videre Forklaring angaaende Kierne-
 „ verkerne i sig selv. Men da det forrige
 „ Kierneverk skulde settes i gang ved et Hiul,
 „ omdreven ved et løbende Band, og disse
 „ derimod ved et eller tvende Dyrs Dragen,
 „ saa finder jeg fornødent, at give denne
 „ korte Uddretning: A B er et horizontals-
 „ liggende Kamhiul, ved hvis Peripherie
 „ tvende Drev, C og D, ere applicerede,
 „ 180° fra hverandre, som Figuren Tab. 14.
 „ udviser. Drevene C og D have deres Axl-
 „ ler og Stokke i en horizontal Silling.
 „ Armssoebene ere ved den ene Ende fastsatte
 „ i Drevenes Axl, og ved den anden En-
 „ de hæftede til Kierneverkene, og altsaa maa
 „ enhver af Kiernestagene een gang opløstes
 „ og een gang nedtrykkes i Kiernen, ved en
 „ Dindvæltning af Drevene C og D. Udi
 „ Kamhiulets Axl E F er i en horizontal
 „ Stilling fastsat den lange Arm G H, ved
 „ hvis udvendige Ende G kan forespændes en
 „ eller

„ eller tvende Heste, som ved deres Gang
 „ omkring i den Cirkel I LK omdriver Kam-
 „ hiulet, der med sine Kamme fatter i Dres-
 „ vene: Og paa saadan Maade settes begge
 „ Kiernereverkerne i Bevægelse. Giver man
 „ Kamhiulet 144. Kamme, og ethvert af
 „ Drevene tolv Stokke, maa enhver Kiernes-
 „ stage tolv gange opløstes og nedtrykkes i
 „ Kiernen, enhver Gang, at een eller toens-
 „ de Heste gaaer omkring: Hvor Rummet
 „ tillader det, kan denne Maskine gierne indbe-
 „ fatte fire Kiernereverker, ethvert især af lige
 „ Beskaffenhed med enhver af disse tvende, her
 „ forestilles, naar der til den Ende, ved
 „ Kamhiulets Omkreds appliceres fire Drev
 „ 90° imellem hver. Saadan en Kiernes-
 „ maskine maatte uden Tvivl være til stor
 „ Nytte i det almindelige Liv. Ved Maski-
 „ nens praktiske Forfærdigelse og Brug kan
 „ vel med Tiden adskilligt forandres og for-
 „ bedres, i Hensigt til en Lettelse i dens Be-
 „ kostning, Bequemhed i dens Indretning
 „ og Brug, Binding i Tid og Formind-
 „ skelse af det Rum, den udkræver, .

Af disse Hr. Felters Erindringer, han
 til Slutning gjør, sees lettelig, saasom mig
 desuden er bekiendt, at Indretningen af
 denne Maskine er hans egen Opfindelse, og
 at han ikke har seet den iverksat, ligesom han

heller ikke har haft Leilighed til at see de hist og her paa Herregaardene i Danmark brugelige Hestekierner; derfor har jeg fundet det fornødent, at søie en Tegning til paa sidst meldte Slags, saasom det allerede ved lang Brug i Danmark har staaet sin Proeve, hvilken Tegning som sees Tab. 4. tillige med efterfølgende udførlige og nøiagtige Beskrivelse, jeg har Selskabets meget værdige Medlem, og min særdeles høistagtede Ben Hr. Conferensraad Suhm i Kiøbenhavn aldeles at takke for. Jeg tilstaaer gierne, at der ikke ere ret meget mange Steder i Norge, hvor Hestekierner kunde behøves. Dog holder jeg for, at man paa nogle Steder kunde bruge dem med Fordeel, da der, end og her i Stiftet, ere nogle Gaarde, saasom Torget paa Helgeland i Nordland, og Østeraads gamle Herregaard paa Orelands det i Fosens Fogderie, hvor der vel kan holdes 100. Melkekøer. Til Oplysning af Tab. 4. søies en kort Beskrivelse herved til, som Ord for Ord lyder saaledes, som den mig af Hr. Conferensraad Suhm er bleven tilstillet, hvilken siden efter min Nedkomst til Kiøbenhavn har berettet mig, at Forfatteren til Tegningen og Beskrivelsen paa denne Hestekierne, som tillige er en Malt- og Gryn Mølle er Hr. Schlegel, Hovmester hos Kammerherre von Holst paa Holstenburg i Syen,

Syen, hans Born, og at Kiernen med Mølsen findes hos Hr. Stats-Raad Scherewin, paa hans Gaard Sølve i Syen. Tab. 4. Fig. 1. Num. 1. forestiller Perspektiven af denne Heste-Mølle, til at male Malt og Bryn, men fornemmelig til at kjerne ved. Denne Perspektiv er tagen fra Oven, ved det Hjørne d. efter Fig. 2. saaledes som om Brederne vare aflagne.

a. Forestiller Kiernen, hvis Indhold ikke er udregnet, men der kan ungefær kernes en og en halv Tønde, noget mere eller mindre med en Hest for.

b. Kjerne-Stangen er oven i Enden beslagen med Jern, hvorigiennem er et Hul, ved hvilket det formodent en Jern-Bolt er befæstet til Stangen e t som sidder fast i Balfsen r.

r. Balfsen gaaer imellem de tvende Bielsker e f og g h, disse ligge med Enderne e og h paa Muren i Hjørnet i, og ere befæstede med Jern-Ankere paa Rankerne, som gaae op til Hjørne-Stolpen.

De tvende andre Ender af Bielskerne f og g ligge paa en Evær Bielske, som ligger fraa's udi Møllen og best kan sees efter Fig. 2. hvor

hvor k l forestiller denne Bieske. Og Fig. 3. No. 1. hvor k l ligeledes forestiller denne Bieske, som den kan sees i Giennemsnit.

I samme Bieske findes det undere Centrum til Trillingen m, som kan ligeledes sees Fig. 2. og Fig. 3. No. 1. under samme Bogstav m. Denne Trilling driver Kiernen paa følgende Maade. Dens Axe m n, som er af Jern, gaaer igiennem Trillingen og løber med den nederste Ende m udi den næst foromtalte Bieske, den øverste Ende n gaaer igiennem Loftet og løber i en Field, der ovenpaa er naglet til Loftet og betegnes i Grundtegningen Fig. 2. ved det puncterte Sirkant o p.

Oven paa Enden af denne Axe er en Jern-Krog q Fig. 3. No. 2. omkring Krogen ved r løber den ene Ende af Stangen r s hvis Ende s er befæstet i Stangen t s formedelst en Jern-Bolt, som gaaer igiennem begge udi s.

Den Stang t s, sidder fast i Bultsen t Fig. 1. 2. og 3. No. 2. og befæstes ved den Stang s u til den anden Stang t e som ligeledes sidder fast i Bultsen t, og er befæstet til Kiernes-Stangen b.

Naar nu Trillingen m n med sin Ape drives omkring for medelst Stiern eller Knag: Hiulet, v x saa gaaer Krogen q ogsaa omkring, og trækker Stangen r s tillige med den hele Triangel t s c frem og tilbage, hvorved Kierne: Stangen b trækkes op og ned.

r s Denne Stang er i begge Ender beslagen med Zern og forsynet med Huller, hvorved den befæstes til Krogen q og Stangen t s.

Bed den anden Side y findes en anden Trilling der driver en Malt: Qværn, den løber med den nederste Ende i en Tværs: Bielke 1. 2. som ligger imellem fire hængende Stolper 3. 4. 5. 6. som er befæstede til trende af Bygningens Bielker, see Grund: tegning, z a og o 47. i Enden af Bielken 1. 2. er en Skrue 7. 8. som gaaer igiennem Loftet og hvorved Qværnen kan bringes til at gaae tungere eller lettere, ligesom der skal males til.

9. Trillingen, som driver Qværnen, sidder fast paa en stor Zern: Stang, som foreslilles Fig 4. No. 3, hvis nederste Ende 11. løber i Bielken 1. 2. og den anden Ende 10. gaaer op igiennem Loftet og Støttagen,
hvor

hvorpaa den øverste Steen er befæstet, dog saa at den kan tages af, for at skerpes, naar det behøves; de tvende Kroge som sidde oven paa Stangen, gaaer ind i Stenen, som saaledes føres omkring tillige med Stangen og Trillingen.

De tvende Klotser 18. og 19. som Stierne-Huilets Axe løber udi 12. og 13. ere hulet ud, men ikke naglet fast, hver i tvende andre Klotser, den øverste i 16 og 17. see Fig. 2. den nederste i 42. og 43. Fig. 1. No 2. som formedelst Kiler Fig. 1. 48. og 49. kan drives frem og tilbage, indtil Hiuilet staaer ganske perpendicular. Figuren paa den nederste Stellage, som Stierne-Huilets Axe løber udi, betegnes ved Fig. 1. No 2. i Svær-Klotsen, findes en Steen, som den nederste Tap af Axen løber udi.

Fig. 2. No. 1.

Forestiller Grunden af Møllen oven fra, naar Plankerne paa Loftet ere tagne af.

Ö, 47. og 14. 15. betegner de tvende Bælker, imellem hvilke de to Klotser ere befæstede 16. og 17. paa disse ligger igjen en anden Klots 18. hvori det øverste Hul til Knag-Huilets Axe findes, denne Klots kan paa Siden drives frem og tilbage ved Kiler, saas
 velfsom

velform Evær-Klotsen 19. udi den nederste
Stellage Fig. 1. No. 2.

V x z o og 21. forestiller Stierne eller
eller Knag-Hiulet med sine Knager.

A forestiller Kiernen i Grund, og de
fire sorte og firkantede Prikker betyder fire
Pæle, som ere drevne ned i Jorden, for at
holde Kiernen, at den ikke skal rykkes af
Steden.

T, c, betyder Stangen, som er befæstet
i Baltzen t, der gaaer imellem de tvende
Bielker g, h, og f, e, k l, den Evær-Bielke
paa hvilken de tvende Bielker g h og f e ere
befæstede med Enderne g og f 51. forestiller
to hengende Stolper, som k l er befæstet med
til de to af Bygningens Bielker z, æ,
og ö, 47.

m, forestiller Trillingen, de tvende sorte
Prikker 22. betyder at tvende Stokke af
Trillingen kan tages ud naar Kiernen skal
staae og Dvernen skal gaae.

1, 2, forestiller en Bielke, som ligger
imellem fire hengende Stolper der ere befæ-
stede til de tvende af Husets Bielker, 2, æ
og ö, 47. to til hver Bielke, saaledes som
best kan sees Fig. 4. No. 6. de fire min-
dre

dre Stosper, som den store Bleske 1, 2. ligger udi betegnes ved 3, 4, 5, 6.

9. betynder den Trilling som driver Hværnen, de tvende Prikker 23. forestiller ligesom 22. i den anden Trilling at tvende Stokke kan tages ud, naar denne Trilling skal staae og den anden, som hor til Kiernen skal gaae.

24. og 25. betegner Stangen, som Hesten trækker Mollen ved.

Begge Trillingerne ere oven og neden beslagne med et Jernbaand.

26, 27, 28 og 29, betegner den Plads, som Hesten gaaer udi; der ikke er Broelagt, som den øvrige Deel af Gulvet.

30. betynder Trappen til Loftet.

Fig. 3. No. 1.

Forestiller et Giennemsnit efter den Linie 31 og 32 udi Grunden Fig. 2.

v x Stien, Hiulet med sine Knager fra Siden 13, 12, Stiern-Hiulets Axe.

k, l,

k l Ewer-Bielken, som Trillingen m n
gaaer udi, r e den ene Bielke som Valtzen r
gaaer udi, a Kiernen 33, Stangen som Hesten
trækker ved.

No. 2.

Forestiller hvorledes Kierne-Stangaen b
formedelst Trillingens Ape n m træktes frem
og tilbage.

Fig. 4. No. 1.

Et Giennemsnit efter den Linie 34 og 35.
i Grunden Fig. 2. efter hvilken Malt- og
Gryn-Overnen sees alene.

1 og 2 betynder Bielken som Trillingen g
gaaer udi, 3 og 6 to af de hængende Stol-
per som Bielken 1 og 2 ligger imellem.

12 og 13 forestiller Stiern-Hjulets Ape
midt igiennemskaaen, hvor man kan see,
hvorledes beage Tappe af Apen, som ere af
Jern, løber udi. Apen er oven til belagt med
to og neden til med et Jern-Baand.

7. forestiller den Skrue som gaaer igien-
nem Loftet, hvorved Bielken 1 2 kan skrues
høiere og lavere, ligesom Overnen skal gaae
tungere eller lettere, herved eftersees Fig. 2.
Bogst. 7. og Fig. 1. Bogst. 7 og 8.

Thr. Selsk. Skr. 5. D. D 36 forv

36 forestiller den Stelage, hvorpaa Male Stenene hviler.

37. Et Rum, hvorudi Stenene ligger, 50 en Abning, hvor Kornet løber ud, naar det er malet.

38. Skoen. 39. En Tragt, som Kornet holdes udi.

No. 2.

Den Stelage 36 i Grund oven fra, hvorpaa Stenen hviler.

No. 3.

Den store Jern-Stang, som gaaer igiennem Trillingen 9. igiennem Loftet og Stelagen 36 og sidder med Enden 10 fast i den øverste Male-Steen, formedelst tvende Kroge.

No. 4.

Skoen 38, som den seer ud inden i, i den liden Skoe 40 falder Kornet fra Tragten No. 5 39 og rostes ned ved en liden Pind, som sidder fast i Skoen 38, og er ved et lidet Baand eller Reeb befæstet til Enden af Tragten 39, naar Møllen gaaer, rostes Pinden, som derved kradser Kornet ud af den liden Skoe.

No. 6.

No. 6.

Forestiller den ene Stellage, hvor den bagerste Ende af Bielken 1 2 ligger udi, nemlig hvorledes de tvende Bielker 5 og 6 ere befæstede til en af Husets Bielker Z Æ, paa samme Maade ere de tvende andre hængende Stolper 3 og 4 befæstede til Bygningens Bielke o og 47.

§. III.

Da det, ved at faae got Smor, fornemmelig kommer an paa at have god og feed Fløde, og at saavel denne, som Melken, hvoraf den tages, i alle Maader vel behandles; saa seer enhver lettelig ind, at man, naar man vil vente at faae got Smor, maa iagttage følgende Regler:

1. Alle Slags Melke-Kar, saa som Melke-Spand eller Bøtter (b)

D 2

Strip:

(b) Ere dannede næsten som danske Vand-Spande eller de Tydskes Wasser- og Trageimer, af Træ, liae brede over alt, uden nogen Bug, med en Træ-Fiel over at bære dem ved (See T. 1. F. 8.) Ordet er det samme, som det islandske Bytta, anaellagiske Butte, Bytte og italienske Barte; endskiont ikke altid, i alle Maader, selv samme Kar derved betegnes. Wachter mener, at det tillige med sine nedstammende Ord: Bude, dife, Bouteille, kan fremledes af beiten (Capere)

Ringe, (c) Stripper eller Stave,

pere) Om de Tydskes Butte finder man god Efterretning hos Zincke i oec. Peric. under denne samme Rubrik. Med dette Slags Kar har et vist Slags saa kaldet Hylke, som vi her pleie at faae fra Nordfiord paa Sundmør, og som jeg derfor under det Navn: Nordfiords Hylke T. 1. Fig. 15. har ladet aftegne, temmelig Overenssiemelse; dog er denne ikke, saasom de Tydskes Butte og vore ellers brugelige Hølkier (med et Spons paa) flade indtil Ryggen; som synes at være en Ubequemmelighed, da de bæres langs efter Ryggen, ligesom de andre smaa og kortere Melkehølkier, med Spons paa, bæres paa Ryggen paa tvært (om hvilke S. VI, not. I. kan eftersees). Ellers har jeg faaet vis Efterretning om, at man hist og her, især i Nordland, og har lange Hølkier, til at bære Mælk i paa Ryggen, som ere ligesom de Tydskes Butte, flade indtil Ryggen og oven til forsynede med en opstaaende Rand, og en Bund med et tilpropet Hul i Midten, da de nordfiordiske Hølkier oven til ere tildekkede med et glat og nedgaaende Skind, som gøres fast ved et Baaud uden om, saasom den anførte Tegning Tab. 1. Fig. 15. udviser. Naar en skal bære tvende af vore smaa Bøtter paa engang, har han gemeenlig for Bequemmeligheds Skyld et Høl eller Bøt træ over Skuldrene, hvori paa hver Side bænaer et Lou eller sammensnoet Bidie med en Jern eller Trækrog i begaae Gænder, hvorved Bøtterne (Tab. 1. Fig. 8.) bæres. Et saadant Høltræ sees aftegnet Tab. 1 Fig. 18.

(c) Er gjort som en Bøtte (not. b.) med en Jern Bøiel, at bære den ved, uden Øren, hvilken Bøiel

ve, (d) Melke-Bunker (e), Melkesfil (Tab. 1.

D 3

Fig.

Bøiel og kaldes Ring og indeholder derfor Grunden i sig til Karrets Benævnelse. Saaledes bruges Ordet her i Stiftet, naar man undtaager de syndre Steder, s. Ex. Romsdalen See Tab. 2. Fig. 3.

(d) Har sit Navn af en opstaaende Stav ved den ene Side, hvorved den bæres. (Tab. 2 Fig. 4.) Denne bruges ligesom Bøtten, at malte i. Foruden Stav, kaldes den og Nordenfields en Raack, hvilket er samme Ord, som Quacksfærners Cegc og det gamle tydske Rauck, som betyder et hult Kar i Almindelighed, og efter Wachters Formennaa, kunde maastee have sin Oprindelse af Raw, Huul. I Christiania kaldes en Stav eller Strippe med det Navn Kollc. Til hvilket Ord man ikke lettelig skulde kunde udfinde Oprindelsen, naar man ikke vidste, at samme bruges her i Stiftet, i en langt egentligere Forstand, for et lidet Kar, i alle Maader dannet som en Strippe, undertagen at det ikke har nogen opstaaende Stav eller Greb, hvorved det kan bæres, og derfor fortienet aldeles at kaldes Kolla af det norske Ord: Kollar, paa Dansk: Kullet, som ingen Horn har.

(e) Dette Kar er rundt, meget bredt og lavt, med flad Bund; gjort af Træ, Steen eller Glas, for det meste, uden Greb eller Hank; hvori Melken forværes. Undertiden er det buget rundt omkring, ligesom Ostformen Tab. 1. Fig. 9. endskjønt dette Slags Bunker nu omstunder

Fig. 17.) (f) *Skaale* og *Dalle* (g) tilligemed *Kiernen*, maa holdes vel rene, saa at de, hver gang

slunder er meget kommen af Brug. Ravnet har derfor sin Oprindelse af *Bunk*, en Ophoielse, Kugle, eller rettere af det engelske: *Buck* (et Tvettekar) hvoraf *buck*et kommer, som betyder en Vandspand. See *Ihres* Glossar. in voce: *bunke*. *Syndenfields*, saavel som i *Romsbalen* og *audensheds Nordenfields*, kaldes et saadant Kar *Melke-Ring* eller *Melke-Ringe*, og naar det er af *Træ*, *Ringe-Botte*, som kommer deraf, at det er rundt, som en *Ring* eller *Cirkel*. Paa adskillige Steder i *Christianæ* *Stift* kaldes en *melkebunke* ogsaa *Kolle*, endskiont denne har for det meste en *Hav* eller *Hank* at bære den ved. (Conf. not. d.) En saadan *Bunk* sees aftegnet *Tab. 2. Fig. 3.* Hos *Bønderne* i *Tronhiems Stift* har jeg hist og her seet *Melkebunker*, udhulede af eet *Stykke Træ*, hvorved man undgaaer den *Ueilighed*, der i adskillige *Henseender* er ved de *Bunker*, der gøres af *Staver*.

(f) *Silen* (paa *Dansk* *Sien*) gøres af eet *Stykke Træ*. A i *Fig. 17. Tab. 1.* er *Silen* og *BC* *Brettet*, som hænger derved og legges tvært over *Melke-Bunken*, naar *Melken* heri siles. Inden i *Silen* legges en linned *Klud* over *Hullet* i *Bunden*, eller og vel rensede og udkogte *Kohaar* (af en *Kohale*): som først gøres vaade og tøves vel sammen eller valkes.

(g) Synes at komme af *Deele*, paa engelsk *Deale*, *Alnaels*. *Dælan* (*dividere*, scilicet *secando*; *taliare*); hvoraf og kommer *Dæla*, en *Trærende*, hen-

gang de ere blevne brugte, vel astoes, jevnlig udbages i Lnerlou (h) og skures, og desto sligtigere, naar de ere af Træ. Ellers foretrakke gode Huusholdere Steen- eller Glas- for Træ- Bunker, saasom Melken lettelig tager Smag af de sidste, og de ikke uden megen Møie holdes fuldkommen rene. Bønderne have dem meest af Træ, da Steen- og Glas- Kar falde dem for bekostelige. Af foregaaende Anm. c. sees, at Melkebunkene gemeenligen ere vide og ganske lave; paa det at man desto beqvemmere kan komme til at skumme Gløden af. Dog ere der nogle, som ere meer for dybe Bunke, formenende, at Gløden saaledes faaes tykkere og bedre. Men Gløden samler sig nok for i vide og lave, end i dybe og smale Kar. Ere de ret meget dybe og derhos fuldkommen vide, blive de tunge at bære fra et Sted til andet. Bønderne bruge vel ofte isteden for

D 4

Bun-

henhørende til en Skibs-Pumpe, Tælje eller Tilje, at skiere med Kniv, it. det Isl. Thil, og Engels. Tildan, samt det Danske Dæle, tydske og norske Diele eller Tiele. En Støredall, hvori den affummede Gløde samles til Kierningen, og som til den Ende er forsynet med en Tap, kan sees afregnet Tab. 1. Fig. 10.

- (h) Paa Dansk Lnerbærløv. For Lnertræ bruge abskillig, saa vel her, som i Sverrig, Pirkum (Hypericum perforatum eller i Mangel deraf, quadrangulum.)

Bunke eller tillige med dem, runde og dybe Træskaale, som ere videre oven end neden til, og de gaae an i Nodsfald, naar den øvere Kant ikke er indboiet. Men Træskaale, der skulde tage saa meget Mælk, som de sædvanlige Bunke, ere ei lette at faae i den Mængde, som de kunde behoves, og ei saa beqvemme at behandle, ligesom de heller ikke, formedelsst deres liden Bund, staae saa sikkert, som Bunkene.

2) Det Bærelse, hvori Mælken forvares, maa være rummeligt, samt reent og frit for Støv, Røg og al ubehagelig Lugt; ligesom det heller ikke maa være for meget Koldt eller varmt (i). Af denne Aarsag forvares den gemeenlig i et adskilt og dertil indret

(i) I Kongelige Svendske Vidensk. Akad. Handl. for Aaret 1769. Vol. XXX. S. 54. bemærker Hr. Professor Gad i Åbo, at den lempeligste Varme for Klode-Samling er, naar Rummet, hvori Mælken forvares, har $22\frac{1}{2}$ Graders Varme, efter det Svenske Thermometer, som svarer mod 18 Grader paa Reaumur's. Ellers fortæller og hans hele her forekommende Afhandling, som har til Opkrift: Beskrifning, huru en finst Ko blifvit ansad och stött, at hon gifvit ni til ti Pund Smör om aaret; tilliaemed Hr. Professor Berchs paa følgende Anmærkninger ved samme Forsøg, S. 57, at læses.

rettet Bærelse, kaldet Matstue. De, som ikke dermed ere forsynede, sette den i en af deres Baanings-Stuer, hvor de sielden op- holde sig; men om Vinteren i deres Daglig- Stue, i et tillukt Skab, eller paa Hylde, slagne til Bæggen, med et Forhæng for. Nogle have og i deres Daglig-Stuer Hylde under Loftet, hvor de sette Melken, hvilken de gemeentligen dække til med en tynd Fiel. Den settes vel og i Kielderen, men tager da lettelig Smag til sig af alle andre Mad- og Drikke-Vare, som der forefindes, ja for- dærves end og af Kieldernes Damp, naar de ere sugtige. Men ere Kielderne gode og tørre, forvares Melken der om Sommeren ganske vel, især naar Melkebunken settes i foldt Band.

3.) Man maa ei samle saa længe paa Floden, at den suurner for meget, eller i an- dre Maader bedærves; thi deraf bliver Smøret slet og tildeels vanskeligt at kjerne, paa norsk traakiernet (k), og harskner lettelig.

D 5

De

(k) Af det gamle Ord: trott, eller traat, seen- drægtig, langsom, vanskelig; Derfor siger man: Den Mad gaaer trott eller traat (det er van- skelig ned) hvoraf og følgende Talemaader ned- stamme: at være traat-nemmet; det gaaer traat eller trott for mig; han er traat at gaae

De fleste skummer Gløden ei af, førend den er bleven suur og tyk, med mindre Folk af Stand vil lade Kiernen noget lidet til deres eget Bord, hvortil da den søde Gløde tages, som man ikke troer, at skikke sig saa vel, som Rommen eller den tykke sure Gløde, til at lave Smør af, som længe skal glemmes. Dog er det vel unegteligt, at Smør, Kiernet af god og sod Gløde, maa blive bedre og smageligere end af den sure eller Rommen. Jeg tvivler heller ingenlunde paa, at jo deslige

ogsaa (langsom at bevæge til noget): Hermed kommer og det gamle tydske Ord: trotten (at være seendrægtig) overeens. Traat eller traas Kiernet Smør er meget ofte skummet og posnet eller opsvulmet, hvilket paa norsk kaldes trotten eller truttten. Hvilken Ordets Forklaring undertiden og virkelig ligger til Grund, saasom, naar man ikke alene siger Traat-Smør, men endog Traat-Kiød, Flek, Lar o. s. v. hvormed man giver disse Mad-Vahres bedærende, hærsnende, modbydelige og stinkende Beskaffenhed tilkiende. Maaskee nogle kunde her falde paa det Ord Trutte, en Heye (hos Wachter) da een og anden overtroisk virkelig anseer traat eller traas Kiernet Smør for en Virkning af Heye. Men for det første har vi i vort nordiske Sprog ganske andre Navne paa Erol-dom og Heye og er mig ei bekjendt, at en Heye saaledes nogensteds i Norden er bleven kaldet. Dernæst forbinder ingen end overtroisk, saavidt jeg veed, nogen Tanke om Heye med de Talemaader: traat Kiød, traat Flek o. s. v.

lige Smør ligesaa vel og længe kan glemmes, som det andet, naar det bliver vel saltet. Hermed komme og udenlandiske Huusholdere overeens, især Zincke i hans Allgemeine oecon. Lexicon, Art. Käse, S. 1339, som aldeles ved denne Leilighed fortjener at læses. Dermed vil jeg dog ikke have sagt, at der aldrig laves got Smør af suur Fløde, naar den kun ellers ikke er alt for suur eller har nogen anden Feil; thi saadant Smør smager ofte ganske vel. Jeg taler kun om det som er best og begriber derhos lettelig, at den der ikkun har faa Melkekoer, og vil kjerne noget klækkeligt, til Forraad, er nødt til at samle nogen Tid paa Fløden. Dog maa man ikke glemme for længe derpaa: hvorimod mange af Bondestanden forsee sig i det at de ofte, den hedeste Sommer, samle otte Dage paa Fløden: Hvorfor og Smørret ofte bliver slet, og Folket mattes ud, som skal kjerne det. Ellers kjerne gode Huusholdere i det mindste to gange om Ugen, gemeenligen Onsdag og Loverdag.

4.) Fløden maa ikke gøres meget varm, naar den skal kernes. Mange sette først Fløde-Potten paa en varm Døn, ja ofte hele Kernen i en Balle kogendes heedt Vand, eller ose en Mængde heedt Vand deri, for at faae desto hastigere Smør. Bonden forføres

res og undertiden af den Marsag dertil, fordi det giver meer Smør i Esten. Men det bliver derefter blodt, skummet, affmageligt og harst. Dog bruge de fleste Huusholdere saavel hos os, som andensteds, om Vinteren at kjerne i en varm Stue, og sette tillige Gløden nogen Tid forud nær ved en varm Døn, paa det at Kierningen ikke skal blive dem for tung. Nogle bruge og at kaste noget lidet, saasom en Fingerknibe, Salt i Kiernen. Men dette anseer jeg for en blot Overtro, grundende sig i en særdeles Slags Hellighed og overordentlig Kraft, som Saltet tillegges. Formedelsst samme Marsag kastes noget Salt paa Jiden, naar Melken koger over paa det at ikke Koen skal tørres bort og hendes Yver især ikke skal tage Skade deraf, at Melken brender, ret ligesom Saltet, endog fraværende, kunde virke i Koens Yver; hvilket vilde være et større Mirakel end det, som forekommer i anden Kongernes Bogs 2 Kap 21 Vers, eller rettere at tale, aldeles umueligt, i Følge den Regel i Metaphysiken: actio immediata in distantia est impossibilis. Skulde Saltet giøre nogen Virkning paa Melken, til at opløse dens Deele, saa behøvedes og meer deraf, end en Fingerknibe. De som paa staae, at det endelig maa være noget Salt, der bør kastes i Kier-

i Kiernen, for desto snarere at faae Smør, røbe allermeest deres store Taabelighed og Overtroe.

Man veed, at jeg skal gaae Hedenfaab forbi, hvilken overnaturlig Kraft de romersk-catholske har tillagt vied Salt og Vand, hvorom man bekommer temmelig Efterretning i D. J. Dierenbergers Grundt u. Ursach. . . wie unbillich u. undredlich das S. Lob sangt Marie: Salve regina, geweicht Salz u. Wasser, Netten u. Complet in etl. Stetten, wirt underlassen, verspot u. abgestellt: hvor der berettes, at det viede Salt og Vand har en nidobbelt Bunderkraft. Noget herom finder man og i vore gamle norske Love. See f. Ex. Kong Hagen Adelsteens Gule Tings Lov, Kap. 30. i Pausles Samling af gamle norske Love, i Part S. 45. At ellers de oversaxiske Meierster, hvad Saltet, som kastes i Kiernen, angaaer, til deels tænke ligesom vore, kan sees af Hr. von Rohrs oversax. Wirthsch. B. 3 Abth. 6. Kap. §. I. Andre hos os komme nogle Ugeblommer i Kiernen, f E eet eller i det hoieste to til en Kande røk Gløde, for at faae hastig Smør, hvilket nogle Forsog, jeg har ladet giøre, synes at stadfæste (conf. §. XVIII. n. 5 og 6. ved Enden). Derved vinder man og
den

den Fordeel, at Vinter-Smøret bliver gu-
lere. Men jeg vil dog ikke raade nogen til
at betiene sig af Egeblomme i Henseende til
Smør, som nogen Tid skal forbares; thi,
naar Omstændighederne paa begge Sider i
det øvrige ere lige, harskner saadant Smør
hastigere end andet. Det synes mig heller
ikke at smage fuldkommen saa got, eller bliver
i det mindste hastigere modbydeligt, saa at man
ikke kan spise saa meget deraf, som af andet
got Smør. Bønderne pleie undertiden først
at koge Fløden, naar den er vanskelig at kiers-
ne, og derhos sød, hvorefter de virkelig faae
hastigere, men derfor ei destobedre Smør.
Jeg har selv smaget paa Vinter-Smør, som
var kierret af koft, og derhos god Fløde,
men befandt Smagen unaturlig og noget
lidet modbydelig.

Man troer fast almindelig, ligesom og
Hr. von Rohr l. c. antager det som en bekjent
og afgjort Sag, at intet Smør faaes, naar
der kommes noget fint stødt Sukker i Kier-
nen. Men og dette er intet andet end Over-
tro; thi jeg veed det af sikkere Forsøg, jeg
har ladet anstille, og selv seet paa, at fint
stødt Sukker, naar det tages i nogen Mæng-
de, snarere beforder end forhindrer Kier-
ningen.

Men

Men et fuldkommere Beviis paa Pobelens Overtro er det, at Meiercken eller Budeien, for at faae desto hastigere Smør, sætter en Kniv fast i Kiernen, eller kaster en Golv-Penge ned i Gloden, saasom Staal og al anden Metal, efter Overtroens ensfoldige Grundsetninger, skal være et meget kraftigt Middel til at fordrive Froid og Hexer med. Derfor tage og deslige overtroiske Folk Staal med sig, hvor de gaae, blant andet, ja fornemmelig, for at sette sig i Sikkerhed for al Slags Froid, og naar de finde en Skat i Jorden, eller noget andet, som de formene at høre de saa kaldte underjordiske Folk eller Froid til, eller og de vil sette deres egne Sagger i Sikkerhed for samme, kaste de Staalet derpaa, hvilket Middel end og smaa Born, som saa got som med Moders Melk har indsuet Overtro, vide at betiene sig af, i det at de undertiden, naar de finde Bær i Skoven i Mængde, legge Staal derved, at de ikke iblant Froidene skal faae ubudne Gieste, eller at ikke disse skal gjøre Stedet usynligt for dem: og veed jeg, at en liden Dreng har, i Mangel af andet, taget sin Fiskerkrog, han havde i Kommen, og sat i et Heggebærtræ, at han kunde være vis paa, alene for sig at beholde Bærene. Dersom Budeierne hos os end slap en Dukat ned i Kiernen, for at faae desto hastigere Smør, eller saasom Joh.

Jac.

Jac. Scheuchzer beretter (1) at være brugelig i Bundnerland, hang den, i en linnest Klud indsyet, ned i Melken over Tiden, hvoraf skal laves Ost, kunde jeg ikke endholde mig fra at regne og dette til Overtro, endskjønt bemelte berømte Mand forestiller denne Brug fra en meget fordeelsagtigere Side, og mener, at en Robert Boyle og andre Naturlærere deraf kunde tage et nyt Beviis for de metalliske Udslydelsers eller Uddunstningers overmaade subtile Bestaaffenhed.

Men de allerslatterligste og taabeligste Midler, som af en og anden eenfoldig hos os bruges, naar man ikke hastig nok faaer Smør, ere følgende: Den overtroiske Kierling gaaer, naar Staalet og Sølvpenge ikke vil hielpe, uden for Huset og vender den anden Side ud af sit Forklæde og Forklæde, og undertiden tillige, naar det holder haart med Kierningen, af sin Troie, samt kaster Skjørtet vrangt over Skuldrene (ligesom og nogle gjøre, der ere forvildede i Marken eller Skoven, for at finde den rette Bei igjen) hvorefter hun gaaer ind igjen, og i fast Formening, at have saaledes jaget alle Troide bort, Eierner paa nye: Og naar endelig alle disse
lat

(1) In it. alp. I. 2. 1702. p. 56. de Rhætis quibusdam.

latterlige Kunster befindes at være uduelige, ligesom de i sig selv ere; saa styrtes al Fløden udaf Kiernen paa en Ild, antændt ved ni Slags Bed, hvorved en forstrækkelig Hede og Torst, efter Overtroens latterlige Indbildning, paakommer den Person, som formenes at have fortryllet Fløden, hvilket skal drive samme til at komme og begiere noget at drikke; men, i steden for at fyldestgøre hans Forlangende, prygles han paa Dørren, og derefter tager man nye Fløde og Kierner åter, saasom man mener, med bedre Lykke, end før, hvilket og undertiden treffer ind, nemlig, naar sidste Fløde er bedre, end den første; Thi den rette Marsag, hvorfor det undertiden er saa overordentlig vanskeligt og gaaer saa traat med Kierningen, er slet Melk eller Melkens slette Behandling. I Særdeleshed veed man, at visse Slags Planter, fornemmelig af Didynamisternes Classe, naar de ædes af Køerne, foraarsage, at man, hvor længe man end arbejder, intet Smør faaer, og iblant disse Planter fortienet al Slags Mynte det første Sted. I øvrigt finder jeg ved den ovenmelte Overtro endnu fornødent at erindre, at de ere meget saa, som nu omstunder i vore oplyste Tider udøve samme. Det er ellers mærkeligt, hvor almindelig samme Slags Overtro i adskillige, ofte langt fra hinanden Erh. Selsk. Skr. 5. D. E 119

liggende Lande, har været i gamle Dage. Jeg har tilforn under dette samme n. 4. viist, at Obersaxerne have være ligesaa bange, som Folk i Norge, for, at en Skalk, at jeg skal tale med Hr. von Rohr, hemmelig skulde fæste noget fint stødt Sukker i Kiernen. Vi have og fornummet, at de ligeledes have bestient sig af Salt. Men Hr. von Rohr beretter end ydermere (m), at de og har havt i Brug at sette Kniven i Kiernen, og at denne Kniv maatte have tre Kryds: Ei at melde om, at nogle, for at faae hastigere Smør, legge en Skurevisk under Kiernen eller komme Brændeviin deri, hvilket sidste jeg og har hørt, at en og anden hos os skal gjøre; endskjønt jeg ikke troer, at Brændeviinet kan gjøre meget til Sagen.

En Landhuusholder, som boer et par Mile her fra Byen, har forsikret mig, at man paa hans Gaard anseer det for det beste Middel imod Traakierningen, at slaae Fløden ud af Kiernen, naar man merker det er for vanskeligt at faae Smør deraf, og at lade den staae hen nogen Tid, indtil Valden skiller sig bedre deraf, og den egentlige Fløde faaer samlet sig ovenpaa: hvilket og har god Grund, naar Floden har været for tynd eller

(m) l. e. S. 322. & 323.

eller havt alt for megen Balde i sig. Af dens
 ne Aarsag har man og gemeenlig et Hul med
 en Tap i neden til i Flodes eller Rommedals-
 len (S. III. Ann. F. Tab. 1. Fig. 10.) paa det
 at man hver Dag kan tappe Balden, som
 setter sig nederst, fra Floden, saa længe Flø-
 den bliver i Dallen; hvilket hjælper meget
 til at befordre Kierningen.

5.) Man maa ikke Kierne for hastigt,
 især i Forstningen; thi ellers bliver Smørret
 løst og harffner lettelig. Denne Regel behø-
 ves fornemmelig at iagttages i Henseende til
 Bindkiernerne, hoormed man, af bemelte
 Aarsag, sielden faaer saa got og fast Smør,
 som med de Kierner, hvortil Kiernestaven
 bruges. Man faaer meer Smør efter meget
 hastig Kierning. Dette forfører mange her-
 til, syndertil, hvad det Smør angaaer, som
 er bestemt til Tienestefolkene, hvilket mange
 gjøre sig ingen Samvittighed over, med Flid
 at lade bederve.

6.) Balden maa vel skilles fra Smørret,
 naar det er Kiernet; thi ellers bliver det gult
 og hvid-flekket, eller randet, og harffner hastig.
 Af bemelte Aarsag legges det strax, naar det
 er taget ud af Kiernen, i koldt Vand, og
 bliver deri en Times Tid liggende, førend
 det arbeides igjennem, hvilket meget hjælper

til at faae got og velsmagende Smør, som ikke lettelig harskner, naar det i det øvrige vel behandles. Siden æltes det vel, gemeentlig med en Slev (S. VI.) i et Trug, og dette igientages ofte, om det behøves, 8. til 9. gange, indtil Bandet, det æltes og afstoes med, beholder fuldkommen sin naturlige Farve. Nogle Huusholdere hos os, ligesom og i Naboriget Sverrig skeer, toe ikke Balden ud, men ælte Smøret uden Band, indtil Balden ganske er skilt derfra, hvorefter Smøret, end og om Vinteren, faaer en gulere Farve end ellers, naar der bruges Band til Vætningen; hvilken Farve er naturligere, end den, Smøret faaer af Safran, som desuden giver det en Afsmag. Nogle komme ellers og noget Raamælks Fløde i Kiernen, for at faae Vintersmøret guult. Om Eggesblomme har jeg nyelig talt under n. 4.

Endeel Bønder, som i en Hast vil have Smør, der ikke skal giemmes, satte det strax, naar det er tagen op af Kiernen, uden først at legge det i koldt Band og uden at ælte det. De faae derved meer Smør, saasom en Hob Balde eller Kiernemælk og en god Deel Skum følger med: Hvilket vel og er Hovedsarsagen, hvorfor de saa slet behandle Smøret.

7.) Paa det at man kan være hvis paa, at ikke nogen Slags Ureenlighed er i Smørret, maa det vel eftersees og renses, førend det bliver saltet. Hertil bruges gemeentlig en spids Kniv, hvorved man, til den Ende, skærer Smørret paa mange Steder, tet ved hinanden, igiennem, baade paa langs og tvært, efterat man har bredet det tyndt ud i Truget, hvori det ligger; men jo reenligere man omgaaes med Melken, og alle store og smaa Kar (n) og Redskaber, samt jo reenligere Meierster og Melkepiger (o) holde sine Klor og

3

sig

(n) Smaa Kar kaldes paa norsk: Kiserel, som er dimin. af Kar.

(o) Paa norsk Budeg eller Budei, som forretter baade Meiersteres og Melkepiges Gierning, og naar hun ikke alene kan overkomme det, faaer een eller flere Under-Budeier til Hielp. Navnet er sammensat af det norske og celtiske Ord: Bu, Ore, Kæ (hvoraf kommer Bustab, hvad der horer til Gævet, ligesom Bostab, hvad der horer til Boet, og Buhund, Gøhund, samt den Talemaade, at stange Bu, det er, at stange Ore, en Borne-keeg) og af det Ord Dæg eller Deg, en Tieneste-Pige, hvilket har sin Oprindelse af det angelsaxiske Tids Ord: thegnan, at tiene, hvoraf og det gamle Ord: Degen, Degn eller thegen, en Tjener, kommer. Conf. Ihres Glossar. in voce: deJa, hvor haa af Lye ad Junii etym. bemerker, at de gamle Engælænder har kaldet en Melkepiger: a dey.

sig selv; desto mindre Ureenlighed bliver der at rense fra Smørret.

8.) Saltet maa overmaade vel og jevnt æltes i Smørret, og dertil maa bruges got fint Salt, hvilket gode Huusholdere og iagttage, men Bonden kommer gemeenlig det grove Salt i, paa det at Smørret kan veie desmere. Naar det er saltet, maa Smørstykkene nogen Tid sættes hen, førend de legges ned i Fierdinger eller andre Kar, hvori de skal forvares, paa det at den igienblevne Balde kan faae Tid til at løbe af. Naar det nu legges ned, maa der og stroes en god Mængde Salt, saavel under som over et hvert Smørstykke, at det derved kan faae en tilstrækkelig Saltlage at ligge udi, som nødvendig behøves, naar det vel skal forvares og ei hærskne: Og skal det længe blive got og velsmagende, bliver end og fornødent, at det efter nogen Tid faaer frisk Saltlage paa sig; hvilket og pleier at skee med Smør, nedlagt i Steenpotter, som længe skal gjemmes.

§. IV.

Af foregaaende §. sees tydelig, hvilken Indflydelse Melkens, Flødens og Smørrets Behandling har paa got og slet Smør. Men ihvor god og lovsig end denne Behandling

ling er, saa faaer man dog ikke got Smør, naar Melken i sig selv er slet. Dennes Beskaffenhed hænger af Qvægets Sundheds Tilstand og Føde, følgelig maa man i forbeholdte Hensigt, saavidt mueligt er, sørge for Qvægets gode og forsvarlige Føde, samt hvad der horer til dets Sundhed i andre Maader. Til hvilken Ende en Landhuusholder bør lære at kiende, samt slittig dyrke de Græsarter og Urter, som give god og feed Melk, og tillige sørge for, at Creaturene dermed tilstrækkelig blive forsynede, og i alle andre Maader vel rygtede. Men herom agter jeg ikke videre her at handle, men henviser mine Læsere til de Landhuusholdings Skrifter, som har til Diemerke, at afhandle disse Materier; og især til Hr. Holches Afhandling i denne samme Deel af Selskabets Skrifter, anlangende de Planter og Græsarter, som have den stærkeste Indflydelse paa Melk, Smør og Ost.

Om Kierningen og Smørrets Tillavelse, finder jeg ikke fornødent videre at handle udførlig. Hvorfor jeg til Slutning af dette Kapitel endnu ikkun vil melde følgende: 1.) En Bog got Madsmør, eller 36. Skaal-Pund, gielder nu gemeentligen i Tronhiems Bye 4 Rdlr. 2 Rigsort, som er 6 Skilling for Marken; dog veed jeg og, at man undertiden for en

Mark Smør har maattet give syv Skilling.
 For otte til tolv Aar siden galt derimod en
 Bog ikke over, men vel ofte noget under
 4 Rdlr., ja undertiden ikkun 3 Rdlr. 2 Ort.
 I Nordland, hvorfra meest Smør føres til
 Tronhiems Bye, kan man dog endnu paa
 Stedet faae Marken for fire til fem Skilling.
 Ferst Smør til Bordet maa man, i og ved
 Tronhiems Bye, gemeentligen betale med
 syv Skilling for Marken (p). 2.) Tronhiems
 Stift behøver Tilførsel af Smør, som skeer
 fornemmelig fra Sunmør i Bergens Stift
 og Gulbrandsdalen Syndenfields. Tilførsel
 har man og fort noget fra Irland; men nu
 paa nogle Aar er dette ikke skeet: En stor
 Deel føres dog og ud af Stiftet, nemlig:
 fra Nordland til Bergens Bye. 3.) En
 norff Melke-Koe, hvor der er god og feed
 Græsgang, saasom i Fjeldboigderne, regner
 man at yde aarlig tre Bog Smør. 4.) Ge-
 desmør er hvidt og har en ubehagelig stram
 Smag. Hvorfor Folk af Stand ikke bruge
 det; men Bønderne lave det hist og her til
 deres eget Brug, især om Sommeren, naar
 deres Køer ere, ligesom i Sweitz skeer. Drev-
 ne til Sæterne i Fjeldmarkene, og komme
 ikke

(p) Disse Priser have temmelig forandret sig og
 steget efter tre Aars Forløb, da denne Af-
 handling udkommer.

ikke hiem igien førend til Høsten, da Bonderne imidlertid ingen Komælk har hiemme, uden de har beholdt en Koe eller to ved Gaarden, eller og lade hente Melken fra Sæteren, som ofte er besværligt formedelt Veiens Længde, ei at melde om, at det ei er fordeelsagtigt for en fattig Bonde at føre megen Mælk fra Sæterne, saasom Sommerdrott (hvad der drages om Sommeren af Qvæget) til Sæters bliver derefter desto ringere. I Nordland saavel som og andensteds blande Bønderne ofte Gødemælk og Kømælk sammen, ikke alene, naar de lave Ost (som ellers gemeenlig af de fleste skeer) men og for at kjerne Smør deraf, som da ofte sælges som Kømør. En Mark blot Gødesmør koster gemeenlig en Skilling mindre end andet. 5.) Af fersk, nyemælk, Keensmælk (Kensdyrmælk) der er overmaade feed, kjerne og Fiødlapperne Smør, som ikke smager eller seer bedre ud, end det af Gødemælk. Derom handler Hr. Prof. Leem i hans lapponia eller de finmarkiske Lappers Beskrivelse Kap. VII. S. 117. 6.) At nogen ellers af fersk Mælk skulde kjerne Smør i Norge, er mig ikke bekiendt og lønner heller ikke Umagen, allerminst, naar Melken ikke er overmaade feed. Jeg veed til Exempel, at man i det store, har forsøgt det engang paa Brabesborg Herregaard i Fyen, hvor der haves

Hestefierne; men ikke fundet sin Regning derved, saasom man fik megen Balde eller Kiernemelk, og lidet Smør, og kunde nytte Melken bedre paa andre Maadre. Men at Fierne paa nye af Kiernemelk efter god Glode, naar man har nogen Mængde deraf; det veed jeg af Erfarenhed at sønnellmagen. 7.) Smørret inddeles, som ellers sædvanligt, i Sommer- og Vintersmør, og Sommer-smørret i Sæter- og Haalmsmør. Det første har sit Navn af Sæterne, hvilke jeg nylig under n. 4. har berørt, og hvorom man finder meer Efterretning i Hr. Procansler Pontoppidans N. N. H. II. Deel. Kap. I. §. 2. S. 9. 10. samt i Cansler Bielkes norske Lovs terminis juridicis S. 47. under det Ord Sæter, og i Weylles Glossario S. 678. under det Ord Sætterboel, paa hvilket sidste Sted det heder: „ Sætterboel kaldes den Mark, som
 „ ligger til Fields og er sær merket af Aarids
 „ Tid, forstaae i Norge, iblant Klipperne
 „ eller i Skovene, ude fra Bygden, hinc
 „ Almindig i Danmark, hvilke Marker
 „ bruges gemeentlig til Græsgang og Som-
 „ merbeed aarlige og kaldes derfor Sætter-
 „ boel, det er: det visse satte Sted, ut
 „ supra, hvorpaa gemeentlig skal være nogen
 „ ringe Bygge, som Hyrderne og Dvæget
 „ kan søge til i Uveir og ellers befries der fra
 „ skadelige Dyr. Den her paa Navnet
 giv:

gionne etymologiske Forklaring, bestyrkes ved det Ord: Sommerfætte, som Weylle anfører S. 723. samt derved, at Bielke, i Følge de gamle Love, ikke skriver, saasom Ordet nu omstunder udtales, Sæter, men Setter, Setterboel, Setterstøel (eller Grool) o. s. v. Af det sidste Ord sees desuden tydelig ind, at det Ord: Sæter ikke kan have sin Oprindelse af Sæde, paa norsk Sæte. Gemenlig er Sæteren en Alminding for flere Gaarde, dog har en og anden Gaard undertiden sin egen særskilte Sæter. I Sæteren opholder sig om Sommeren en Budeie tilligemed en Underbudeie, hvor det formedelst Buskabens eller Kvægets Mængde behøves, og en liden Dreng eller Pige, som kan være Underbudeien behjælpelig i at vogte Kvæget (q). Saa siner har sit Navn af
Saa,

- (q) Disse kaldes paa norsk Jæter, eller Jætergut og Jæterjente, hvor Jæter eller Gieter er det samme, som det tyske: Hüter, af det norske Lidsord: jære eller jære, Engl. to gide at vogte. En Gut betyder en Dreng, en Karl. Hvortil nogle udlede Oprindelsen af det Ord Goth; hvortilmod andre siade sig berettigede til at ansee gut som Oprindelsen til det Ord Goth. Det er merkeligt, at Othin har blant andet, havt det Tilnavn Gaul, som maaskee har givet den nærmeste Aaledning til Ordet Gut. Ellers fortæner og Hr. von Ihre ved denne Leilighed at efterlæses, i hans Glossario, voce
Gö.

Zaa, som er det Græs, Creaturene indensgierds eller paa Engene æde om Hosten, naar man har slaaet og indhøstet Høet (saavel som og Kornet af Agrene, med mindre det besvemmelig kan skee, at holde Creaturene derfra). Hvilket Zaa kommer af det tydske: hauen, fordi Græsset nu er bleven afbugget. Samme Oprindelse har Zoi, Zoi, paa Gothisk: Zawi paa angelsax Hæg, Hieg af Hugge. Paa Dansk kaldes Zaasmeret Evresmør og paa Tydsk Stoppelbutter. Zinke Art. Butter; endskiont der er anden Indretning ved Kreaturerens Græsning eller Sommer og Høstforing i Danemark og Tydskland, end i Norge. Bliwer det Smør, som om Sommeren kiernes, ikke tillavet i Sæter.

Göter 711. 712. Om det Ord Tente eller Gente en Pige kan og Jhres glosario svio-goth. pag. 663. eftersees, hvor det heder: antiquitatem vocis test. C. B. Genaitz, Geneth, puella. I Sæterne er en Hytte bygget, som Bøndernes sædvanlige Huse, af Sommer med Torvtag paa og en Skorsteen i Stuen, hvor Folkene opholde sig og forrette deres Huusgierning, saasom at kierne, og se o. s. v. Herforuden er der en Melkebo og et Fiss eller Køhuus, hvor Creaturene kan drives ind om Natten, naar man ikke for ont Veir og Røddyr, saasom Bjørne og Ulve, tør lade dem blive ude paa Marken, hvilket er allerfarligst mod Høsten, naar Rætterne begynde at blive mørke.

Sæterne, kaldes det ifkun slet hen Sommersmør. 8.) Det beste og lækkerste Smør, er det Sommersmør, som kiernes for St. Hans Tid, og Eore eller Haasmøret (n. 7.) Det førstnævnte maa gielde for de Danstes og Udlændernes Maysmør; thi for Junis Maaned har man ikke betydelige Sommerkierninger i Norge, allermindst nordensfjelds. Vel slippes Creaturene allerede i Maymaaned ud paa Marken, eller, naar der i Udmarken intet er at finde for dem, ind paa Enget; men man kan ikke vente, at Køerne skal melke ret meget efter den Føde, de faaer ude paa denne Aarets Tid, endskjønt et Aar kan være bedre, end det andet. Den beste Føde for dem paa den Aarets Tid er paa Enget, men derved lider dette meget ilde, ligesom det heller ingen stor Fordeel har af Høstbedet. Men denne Huusholding kan ikke blive bedre, førend Udmarkene, hvor de ere sælles, blive deelte og vel dyrkede, og man har flere Indhegninger, at Creaturene kan slippes af et Stykke paa det andet, uden at træde alt under Fødderne. Det Smør, som kiernes fra St. Hans Tid, indtil Creaturene slippes ind paa Gaaen, bør skilles fra det andet, da det er mindre got og snarere harstner, end det andet. 9.) Strippe eller Stribbel-Melk kaldes den ringe Deel Melk, man faaer af en Ko, som snart vil holde op
 med

med at melke; saasom af en Gielko, der længe har gaaet over Tiden, uden at tage sig Kalv, eller og af en Koe, som er nær ved at bære; hvilket Ord kommer af det norske Tidsord: *Scriple* eller *Driple*, paa Tydsk: *Träuffeln*. Af nogle kaldes den og *Qvæmelk*, af *Qva* (Ko, resina) formedelt dens tykke og klebrige Beskaffenhed. Heraf beskrives, hvad *Strippelsmør* vil sige. Dette harstner letteligt og har en emmen eller geel og ubehagelig Smag ligesom det og seer ilde ud, og er meget vanskeligt at kjerne. Derfor bør ikke *Strippelmelken* nyttes. Underledes maa man domme om en *Gielkoes Melk*, naar den har sin sædvanlige Farve og er ei klebrig og for tyk, da det er bekiendt, at en *Gielko* undertiden et par Aar og derover, nemlig naar den ikke tar sig Kalv, giver god Melk.

II. Capitel.

om

Maaden at oste paa.

§. V.

For god Ordens Skyld inddeler jeg dette Kapitel i tvende Hoveddele. I den første

ste handler jeg om de Øste, som laves af sød Melk; i den anden, om dem, som laves af tyk suur Melk, samt Balde og Kiernemelk. Til det første Slags henhøre følgende: 1.) Ricesost (§ IV-IX.) 2.) Soen:Øst (§. X.) 3.) Kentmelks:Øst. 4.) Flød:Øst. 5.) Dravel. 6.) Gum:Øst. 7.) Gummegrøt. (§. XI.) 8.) Eg:Øst. 9.) Viin:Øst. 10.) Øl:Øst. 11.) Kiel:Øst. (§. XII.) 12.) Jede (eller Giede:Øst) 13.) Jede:Dravel. 14.) Saar:Øst. (§. XIII.) 15.) Kendsyr:Øst. (§. XIV.) Til det andet Slags regner jeg 16.) Skjør:Øst eller Gammel:Øst. (XV.) 17.) Myssesjør:Øst. (§. XVI.) 18.) Pott:Øst. 19.) Kna:Øst eller Pult:Øst; og endelig 20.) Kiernemelks:Øst. (§. XVII.)

1. Afdeling

Om Øst af sød Melk.

§. VI.

1.) **Rices:Øst.** Jeg vil først forklare, hvorledes denne laves af gode Huus:holdere i Nordland, fornemmelig i Skjervøe: Sogn. Til dette Slags Øst bruges Løbe, hvortil, saasom og ellers her i Norge er meest brugeligt, tages den sammenrundne Melk i

en

en Kalvs Mave (r), som man til den Ende nogle Timer, førend den er bleven slaget, har

- (r) Paa norsk Måge. Noale sig, at den sammenrundne Melk tages af venstern i Kalven. Men dette er et ubegrebet Navn paa Maven; thi det Ord venster, betyder altid i Anatomien, Toivfingertarmen (intestinum duodenum), hvilken saa kaldes, fordi den i Næret ligger paa den venstre Side af Maven: Og det er en afgjort Sag, at man ikke søger Riøsen i denne Tarm, hvor den blandes med Galden saavel som den pankreatiske Saft, da man er, og bør være, meget omhyggelig for at bekomme Riøsen saa reen og hvid, som muligt er. Følgelig maa den tages af Maven (ventriculo). Engælænderne bruge meget ofte, til Løbe, Salten af Monr, synderlig Guulmour, Jomfrue Mariæ Sengesoer eller Mari-Sægre, paa Dansk Guul Klammerurt, Mariæ Sengeshalm (Galium verum Linn.) Hvorfor den nu heder paa Engelsk Cheese-rening paa Fransk Caille lait, og paa Tydsk Labkraut. Hollænderne nu andre bruge ogsaa ofte Salmiakgeist (Spiritus salis ammoniaci). Noget herom finder man i det store oeconomiske Lexicon, som paa Tydsk er kommen ud i Leipzig og i andre flere Huusholdnings lexicis, især D. Georg Heinr. Zinckens; samt i Joh. Jac. Scheuchzers itin. alp. I. a. 1702. p. 55. 56. Oliv. Serran. Pradelli theatre d'agriculture & mesnage des champs, liv. 4. c. 8. og det nyeste Dictionær, II. 476 ff. Art. Ost, 331. ff. Art. Melk. Si at melde om de Gamle, som have handlet om Ost og Osting eller Ostslaven, saa

har givet ferst Melk at drikke; hvilken Løbe paa Norst kaldes *Ricæse* (s); hvoraf denne Ost har sit Navn. Med *Ricæsen* omgaaes paa følgende Maade: Efterat den er tagen ud af Kalven, og er, saavel som Mæden, den ligger

saasom Cato, Varro, Palladius, og især Columella, hvilken udførligst handler om denne Materie. Jeg gaaer og den store Gesners Afhandling forbi, de *lacticiniis*, da man i Folge Scheuchzers Efterretning finder deri lidet eller intet af egne Jaattagelser eller Forsøg, endskiont han har viist ved den Leilighed, liaesom ellers, at han har været en stor Philologus og Medicus, og læst meget. I hvilken Henseende Scheuchzer i hans anførte *itin. alp.* omsiændeligere har forklaret de schweizerste Fjeldbønders Landhuusholdning, og især den Green deraf, som angaaer *Lacticinia*, endskiont hans Afhandling heller ikke kan kaldes fuldstændig, eller tilstrækkelig. Til Slutning af denne Anmerking vil jeg med et par Ord melde, at det nordiske Ord: Ost, kommer af Ost (oset) verbi osse. Hvad derimod osse (at lave Ost) og øste sig, (at blive til Ost) angaaer, saa formener jeg, at disse Ord komme af det Ord Ost.

- (s) Er det tydske *Råse*, metonymice. Paa Tydske heder det *Råse-Lab*, *Råse-Kinne*, *Råse-Maagen* o. s. v. hvorom Zinckens *Algem. vecon. Vericon*, Art. *Laab*, kan eftersees. I Romsdalen bruges ellers at *Ricæse*, som et Tydske ord, i steden for at øste eller lave Ost.

ligger udi, hver for sig, vel toet og rensed, kommer man en *Haandsfuld Salt* deri, og rører det vel sammen; hvorpaa den igien forvares i sit eget *Skind*, som ophænges, for at torres. Naar den nu er fem til sex Uger gammel, er den først ret tienlig til sit Brug, da man skier et lidet Stykke deraf tilligemed *Skindet*, og kommer det i en skier Klud, som tilbindes og legges et par Dage, førend *Osten* skal gøres, i kold Balde, (t) for at oplødes, hvori den bliver liggende, indtil den skal bruges. Til at erholde denne Balde, tager man, meer og mindre, gemeenligst tre

Væ

- (t) Paa norsk *Mysse*, *Myse*, *Mysu*, *Mosse*, *Mussu*; paa Isl. *Misa*, *Misu*. Hvilket kommer af eller er det samme som det Ord *Mus* eller *Moos*. Ordet menes først at være brugt om *Ostvalde*, som er kogt, og oste, for Exempel, naar *Gum Ost*, *Mysesinor* samt *Mysesinor Ost* (S. XL. XVI. XX.) laves, koges som en tyk Brod, men siden at være anvendt til at betyde al *Slags* saavel raa, som kogt, Balde, saa at det deri næsten har havt samme *Skiebne*, som det *Tydske Molk* (hvorum *Wachters Glossarium*, lignet med andre tydske Ord: *Boger*, kan eftersees) og det *Latinske serum*. Ellers kaldes og *Mad* i det celtiske Sprog *Mus*, i det gothiske *Mats*, frantske, *Muos*, allemanniske *Muas*, frantske *Mers*, spanske, *Mueso*.

Vægel (u) sød Melk, og kommer deri, i det at den koges op, et par Skeer fulde siur Melk. Af denne Lob-Balde (x) tages en Koffe-Kop fuld til tolv Kander sød Melk, og rores vel om med Melken i en Kiedel. Agter man fort derpaa at lave mere Ost, kommer man ligesaa meget frisk Balde i Lob-Balden, som man har taget deraf. Naar Loben er kommet i Kiedelen og rørt om med Melken, lader man den staae urørt, indtil den er bleven nogenledes tyk, som en tyk Bævre-Saft (y), da Kiedelen først settes paa Ilden, indtil Massen (z) bliver noget varm; thi den maa slet ikke koge. Siden rører man den vel om, og samler Osten formedelst

§ 2 en

(u) Paa Norff med et Ord Tint, hvilket synes at have sin Oprindelse af det Engelske Pint, som er omtrent en halv Pot; thi den ringe Forskiel i Maalet kan ikke være af nogen Betydning, naar man betænter, hvad Skiebne af Slags Maalet er underkastet. En skottisk Pint er og meget større end en engelsk. Var et gammelt Maalet bekiendt, hvoraf vores Tint eller tre Vægle var den tiende Deel, saa kunde det allerbest fremledes af det Ord Tiende eller det angelsariske Tynt, som betyder det samme.

(x) Paa Norff Lsp^s eller Kieffemysst.

(y) Gelée.

(z) Kaldes paa Norff Kaast (Mad) forend Osten har faaet sin rette Skikkelse, samt Kieffink.

en stor Øse (a) til en Side i Riedelen, og tager den derpaa op med Hænderne, trykker Balden hver gang vel ud, og bringer den i et over Østformen (b) udbredt Linflæde

- (a) Paa Norsk Guse, Øvs, saabesom Slev (See Tab. 1. Fig. 16. ;) hvilket Ord, som og i Dannemark er brugeligt, har sin Oprindelse af det Norske og islandske Ord: Love, Love, Lofa, paa Dansk Luen (vola manus) thi en krummed Haand er en naturlig Slev eller Øse. De Tydske fremlede ligeledes det Ord Leffel, Løffel af samme Ord Love eller Laufe. Her i Stiftet bruges dog ikke altid det Ord Slev i ovenbemeldte Betydning, men man forstaaer for det meste derved en Fiske-Øse, som er rund, fladaartig og hulrig, med langt Skafst paa, og kaldes ellers ogsaa Skumøse. Fra Øse, Øvs, Øvs stiller man og Øster (Øster) som er stor og dyb, med kort Skafst eller et blot Haandsgreb paa. (See f. Ex. Tab. 1. Fig. 19.)
- (b) En Østform heder paa norsk Træst eller Trøst, Løp eller Østløp, saabesom Rop eller Østkop. Træst kommer af Træe og Ræste, som paa norsk heder Øst eller Øst. Af samme Aarsag kaldes en Ræver, Øste eller Ræver. Skrukke Nordenfeldts en Ræver-Trøst. Ja i Opdal kaldes Østformen udtryffeligg Øst eller Øst-Øst. Det Røvn Løp, kunde man letteligg mene, at den havde af de Hul, der er i den, hvorigiennem Balden løber eller rinder. Men vi har ellers et andet Slags Trælar, som og kaldes Løp (See Tab. 1. Fig. 11.) hvilket er aflang-rundt, giort af eet Stykke tyndt

Flæde (c). Undertiden kommes smaa skaaren
Mellik og lidet Safran i den, hvilket skeer i

§ 3

et

tyndt og sammenboiet Træe, med en Opstian-
der i hver Ende, hvoraf den ene (litt. b) er be-
vægelig, som en Hvirvel, formedelsi hvilke
Opstiander Laaget, som derfor i begge Ender er
indskaaret, bliver lukket fast til. Denne Løbs
Ravn har sin Oprindelse af det Ord Løpe,
brugt om Træerne ved Vaarens Tid, naar
Barken løsner og lettelig fra Træet kan skilles,
da det ikke alene siges, at Træet eller Barken
løper, men og at Folk løpe Træet, hvilken
Talemaade kommer deraf, at Løb eller Sam-
menløb indbefatter, eller forudsætter, altid en
Fraskillelse. Men Marsagen, hvorfor Karret
heraf har faaet sit Navn, er, at det til samme,
saasom af dets ovengivne Beskrivelse sees, be-
heves mygt og boieligt Træe, og saadant ta-
ges allerbest til den Tid, Træet løper. Sam-
me Oprindelse har og uden Tvivl Løb, brugt
om en Ofteform; thi hertil tager man og un-
dertiden mygt og boieligt Træe, som man har
løpet, især, naar Ofteformen gøres som en
rund og tynd Væske. I Christiansands Stift
kaldes det almindelige Slags Løb (Tab. 1.
Fig. 11.) en Tiin eller Tine og definite Tina,
af det latinske Tina, et Slags Viinkar, Ro-
merne brugte ved deres Giessebude, som man
pleier at afleede af det græske *δίνος*, hvilket
og er et Slags Viinkar hos Hesychius: og alt-
saa synes det norske Ord Tina at have een Op-
rindelse med det Ord Tynde eller Tonde, uagtet
den store Forskiel i begge Skikkelser.

(c) Paa Rorsø Ost-Klut, (Klut.)

et Trug, forend den kommer i Formen. Formen er rund af en stor Tallerkens eller liden Fads Omkreds og fire til fem Fingres Høide, med Huller i paa Siderne og i Bunden, og sættes over en Balle (d) hvori den aflø-

- (d) Paa norsk en Balli, et Hølle, Høllie, Høll. (See Tab. 1. Fig. 12.) Man kunde maaskee mene, at Ravnet havde sin Oprindelse af det udstaarne Hul, der er i de tvende opstaaende Staver eller Hanker, hvori man tager, naar man vil løste eller bære den, og hvorved den stilles fra Dall og Løb. Der ere, saasom forhen (S. III. not. b) er bleven meldet, tvende andre Slags hølke eller holk, hvori man paa Ryggen bær Melk og andet. Det mindste og korteste af disse, som paa tverts bæres paa Ryggen, (ved at stikke Armene igiennem en til hver Ende af samme hestet Lykke, gjort af Løv, Læder eller Vidie) er paa den indre Side, som vender mod Ryggen flat, men paa den ydre eller fra Ryggen udstaaende Side hvalt, og har paa dette Sted i midten et Hul, hvorigiennem Melken heldes paa og af. Af hvilket Hul, eller maaskee rettere af Løkkerne, man stikker Armene igiennem, man og kunde mene, at dette hølkes Ravn havde sin Oprindelse. Det større Slags, som jeg oven (S. III. not. b) har kaldet Nordstords Hylke, og som er afregnet Tab. 1. Fig. 15. har og Løkker eller Remme, hvorigiennem Armene stikkes. Dog overlader jeg gierne til andre at domme, om de holde det for bedre, at udlede det Ord Høll, Hølle eller Hylke, i denne Betydning taget,

afsløbende Balde rinder. I denne Form bliver Osten tilligemed Linnedet, den ligger udi, vel nedtrykket, knættet og igiennem arbeidet, hvorefter den oven tildækkes med bemeldte Linned, og bliver saaledes staaende en halv Times Tid. Derpaa tages den tilligemed Linnedet op, eller rettere styrtes ud af Formen (e) paa et Fad, indtil Linnedet er bleven vel toet og vredet, da den igien tilliges med samme, efter at den nederste Side er opad vendt, med al Magt nedtrykkes i Formen og tilstrækkelig igiennem arbeides, paa det at Balden vel kan blive skilt derfra, som

§ 4

ellers

taget, af det græske *ἄλκω*, som hos Hesychium betyder et Slags Kar, saasom en Rom, et stort Bæger. Det er bekendt, at vore gamle Forsfædre har haft Leilighed nok til at lære Græsk i Constantinopel, og at bringe en Deel deraf hjem med sig igien, samt at betiene sig deraf, til at berige vort Sprog med, endskjønt der desuden ganske vel kunne være Ord i vort Sprog af grædsk Oprindelse. Dog bliver det nok best, at henføre de ovenbemeldte norske Navne til det Ord holdt hos Jhre in glossario, som i Almindelighed betyder et udhulet Kar og har sin Oprindelse af det Tidsord holde, at udhule eller saasom det paa norsk og heder, holle ut. (ud) islandis uthola.

(e) Undertiden er Ostformen gjort som en Bunk (S. III. Anm. (c) Tab. II. Fig. 3.) dog uden

ellers vilde forårsage Skimmel og anden Meilighed. Til hvilken Ende man og oven paa Osten, som gemeenlig staaer een Fingers Brede hoit oven for Formen, legger et fladt Laag, som kan gaae ned i Formen, og derpaa en tung Steen (f). Saaledes lader man den staae en Tid af to Timer, da man igien vender den og legger forrige Tynge paa. Efter tolv Timer tages den aldeles op af Formen og legges i skarp Salt-Lage, hvori den bliver liggende en Jævn døgn og imidlertid vendes engang, eftersom den overste Side altid staaer noget oven for Lagen. Siden legges den paa en Hylde i et kjoeligt og vindigt Bærelse, paa det den ikke skal komme i Gies

Zav eller Haandgreb; for det meste sammensat af korte Staver, da den ofte er buget, undertiden med, undertiden uden nogen Bund, saaledes som Tab. 1. Fig. 9. udviser. I disse Tilfælde, nemlig, naar Formen er buget, gaaer det ikke an, at styrte Osten ud eller paa anden Maade at bringe den ud af Formen, førend man har løst det overste Bænd, at Stavene kan give sig fra hinanden.

(f) Hvilken Tynge paa norsk kaldes Færg, som betyder en Perse, Ordet kommer af det gamle norske eller islandiske Tidsord Ferge, som betyder at trykke, perse, hvoraf og det islandiske Ord fergdur (persed) har sin Oprindelse, saasom af Nucleo latininitatis islandico kan sees in vocibus premo og pressus.

i Giering eller sprække, hvor den i de tre til fire første Dage vendes engang om Dagen, og derefter hver anden eller tredie Dag. Efter en Maanedes Tid forvares den med god Tilsyn paa et beqvemt Sted, og om Vinteren bringes i Kielderen.

Denne Ost er feed og af meget god Smag; saasom jeg selv har erfaret, og spises ligesaa gierne som Hollandsk og Engelsk Ost, naar man faaer den fra de rette Steder, saasom Maursund i Skiervoe Sogn, hvormed dog Bøndernes Riæsofter i Tromsøe og Skiervoe Sogn ikke kan lignes, da de ikke altid tage fuldkommen sod Melk dertil, og heller ikke salte dem, naar den ringe Salt-
hed undtages, som Riæsen meddeler Ostene, men ei synes mig at være tilstrækkelig: Og dette anseer jeg for een af Hovedaarsagerne, hvorfor Bøndernes Riæsofte i Almindelighed fielden ere saa velsmagende, som Folks af Strand. Dog ere de kun faa i Norge, som komme meget Salt i Osten. Naar Folk af Strand ikke legger den, saasom sagt er, i Saltlage, pleie de at svøbe den nogen Tid ind i en linned Klud, dyppet i bemelte Lage, eller at drøsse Salt oven paa den; der ere ikke ret mange, som komme Salt inden i Osten, saasom Udenlands pleier at ssee, og hvoraf der ofte gøres formeget, ligesom for det meste hos os i Norge næsten for lidet.

§. VII.

Paa Rorras tillaves og' dette Slags Ost af nogle paa en meget god Maade, endstiont i et og andet forskiellig fra den forrige, hvilken Forskiel bestaaer i følgende Stykker:

1.) Melken hænges over Ilden og gøres noget lidet varm, forend Lob-Balden Kommes deri.

2.) Naar Lob-Balden er blandet med Melken, og denne har skilt sig, vøres den hele Masse formedelst en Tvære (g) vel om, og, naar den er vel sunken, samles Osten formedelst en Slev i en Klump.

3.) Naar Osten første Gang en kort Tid har været i Formen, bringes den tilligemed Linnedet, den ligger udi, igien i den varme Balde i Kiedelen, fornemmelig for at faae en smuk gul Farve.

4.) Naar

(g) Kaldes ogsaa Tvære eller Tvare, samt af Bønderne Turu; af det Ord Vire, Virre, Twire, Twirre, snoe omkring. De Danskes Værvæl skal, efter Beretning, være samme Redskab, endstiont noget anderledes dannet, end vores Tvære, som i Almindelighed gøres af en Kyrrer- eller Gran-Green, der har fire til sex Qviste eller smaa Grene omkring Ledet, neden for hvilket den affkieres. Det nordiske Ord Tvare eller Dvare (Thuare,) findes og at betyde en Borer (terebra) efter Vormii Forflaring i hans litt. run. pag. 152.

4.) Naar den anden Gang har været i Formen, og Balden er vel lobet af, rives den i et Trug ganske smaa imellem Fingrene og æltes som en Dei, da man tillige kommer Salt og Kryderier deri, saasom Karve, Spiskum, Anis o. s. v. og derefter igien bringes i Formen, hvori den bliver, med sin Tynge de paa, en Jævndøgn staaende, førend den settes paa Tork-Hylden.

5.) Naar den er færdig, settes den noget nær ved Ilden, indtil den føles feed og smurt, hvorefter den bliver vel gnedet. Dette gjør Skorpen haardere og bevarer tillige Østen for Skimmel.

§. VIII.

Den almindeligste Maade, som af Bønderne i Dalene bruges, er følgende:

1.) Gemeentligen kommes en god Deel affkummet Melk i den ferske Koemelk, og ofte tillige noget Bedemelk.

2.) Loben opblødes i koldt Vand (h) og bliver deri en Jævndøgn liggende, førend den bruges. Deraf tages en Skeesuld til 8 à 9 Kander Melk. Samme Lobvand glemme de en Maanedes Tid til en anden gang, efter at de har kommet lidet Salt deri. Nogle skal,

(h) Paa Norsk loug; og kaldes derfor Lobvandet løbloug eller Riæseloug.

skal, foruden Salt, og komme en halv Pæ-
gel Oil i Loben, naar den først tillaves, for-
end den hænges op, for at tørres. Men Osten
bliver derefter meget stram og bidende (i).

3.) Melken varmes, førend Loben kom-
mer deri, ligesom i næst foregaaende §. om
Røraas er bleven meldt.

4.) Osten bringes af Riedelen i For-
men, uden at have Salt eller Kryderier
deri. Derfra bringes den fort derpaa i Ries-
delen og holdes paa en stor Slev ned i Bals-
den, som ikkun maa være maadelig varm,
indtil Linnedet, hvori den har ligget, er ble-
ven rensat og vredet, ligesom §. VI. om den
nordlandske Ræsoft er bleven berettet. Hvor-
paa den igien bringes i Formen, og fort efter
hinanden tre til fire Gange vendes, og hver
Gang dygtig igiennem arbeides og æltes.
Saaledes bliver den en Dags Tid staaende
i Formen med sin Tyngde paa.

5.) Paa

- (i) Paa norsk fræk, af det engelske Ord Freak,
Zidse o. s. v. Ellers betyder det Ord Fræk,
Freck eller Frækur i det norske Sproga det sam-
me som det Tydske Freck (ferax, sævus, asper)
See Gudmundi Andreae Anmærkning til Edda
Sæmundi pag. 84. 12. b.

5.) Paa Tørke-Hylden bliver den om trent otte Dage staaende, og imidlertid vends des og afviskes hver Dag med en vaad Klud.

6.) Naar den er henlagt i Forvaring, eftersees den jevnlig, og naar den skulde be findes at være bleven fugtig, astoes den med varmt Vand eller Balde, tørres og settes noget nær ved Ilden, indtil Fedmen begynder at stikke ud. Dette foretages og af man ge i Dalene, naar Osten tages af Tørke-Hylden, førend den legges hen i Forvaring, ligesom §. VII. om Røraas er meldet.

§. IX.

I Henseende til den Maade, som denne Ost i Jundersens Præstegjeld i Indherred laves paa, kan følgende merkes:

1.) I Løben kommes, foruden Salt, ogsaa Kummien, og fyldes siden Posen ikkun eengang med fersk Melk, hvorefter den en kort Tid settes med sin nederste Ende i kold Aske, førend den hænges op, deels for at hindre Melken at rinde ud, og deels for at befordre Løbens Kraft (k).

2.) Bøns

(k) Bønden siaer: den bliver derefter Fængenar, som er comparativus af Fængan, particip. verbi fanga, hvilket og af mange kaldes fængs og

2.) Bønderne tage ofte to til tre Kander affkummet Melk til en Kande ferst, med mindre det skal være Tiende Ost, som gemeentlig laves af blot ferst Melk, og de, som vil have Kryderier, for Exempel, Anis deri, komme dem strax i Melken.

3.) Osten tages op af Formen, imedens den er mugg, og vendes deri tvende gange, kort paa hinanden, efter at den begge gange først har været styrtet ned i den varme Balde i Kiedelen og deri omsnoet paa alle Sider. Siden bliver den i Formen til anden Dag, da den atter vendes, og Linnedet tillige aftages, som nu ikkun legges loselig oven paa samme. Efter en Jevndogn tages den op og settes gemeentlig paa Bunden af sin omsnoede Form, og vendes der hver Dag, indtil den ikke meer føles fugtig, da den bringes i Forvaring, uden at sette den nær ved Ilden.

4.) Naar den første gang bringes i Formen, trykkes den vel ned i samme, saavidt dens muge og bløde Beskaffenhed det tillader; men naar den engang er bleven vendt, arbeides den slet ikke videre igiennem, og man vogter sig meget vel for, at bringe den i nogen Maade udaf sin første Skikkelse. Den
var

og betyder at fæse, tage; ligesom man og siger baade om Loben og Osten, at de tar sig.

varme Balde, den 2de gange har været udi, skal og have gjort den saa fast, at den ikke beqvemmelig derefter kan videre bearbejdes, uden at falde i Stykker eller smulles op.

5.) Aldeles ingen Tyngde legges oven paa Osten, imedens den er i Formen, hvor over den gemeentlig den første Jevndogn hovers noget op, men falder igien siden. Uagtet at denne Tillavnings Maade i adskillige Stykker viger i fra andre gode Huusholderes, saa ere dog disse Oste og oste temmelig gode og nydelige. I Eydalen, henhørende til Selboës Præstegield i bemeldte Indherred, hvor meget gode Oste laves, hænge de Loben tre Jevndogn udi Enerloug, og komme nogle Skeefulde af denne i Melken, efterat man har haft Salt derudi. Jlden legges ikke under Kiedelen, efterat Loben er kommen deri (S. II. III.) Osten vendes i Formen fire til fem gange i et par Dage. Naar den er otte til ti Dage gammel, settes den lidet til Jlden, efterat den er toet udi Enerloug og samme indtørret. Seer man, at den vil tage Muggenhed til sig, toes den atter med samme Enerloug, eller og med Balde; hvilket dog ikke skeer, efter at den er bragt i Kieleren, da den kun skræbes eller tørres af, naar det behøves. Ingen Kryderier (ovenbemeldte Salt undtagen, som kommes i Lob-Louen) bruges.

bruges. For Resten laves den, ligesom paa Zundersen. Nogle berette, at den legges, saa ofte man har Leilighed, ligesom underris den skeer med Gammel Ost, i Borter, og at Ostene saaledes stables paa hinanden, men det første negtes af adskillige gode Huusholdere i Selbo og Tydalen. En Mark eller et halv Skaalpd. af saadan Ost har for sex Aar siden kostet to Skilling, men koster nu fire Skilling.

Endnu maa jeg melde om et par Maader at lave Riesost paa, som de betiene sig af, som ikke paa een Gang har saa stor Forraad af Melk, at de deraf kan lave nogen ordentlig stor Ost. Nemlig, nogle lave noget lidet efterhaanden og salte det, uden at bringe det endnu i Formen. Naar de nu vil øste den sidste Deel af den Melk, der behøves til en saadan Ost, skiere de den Raast, de i samme Uge har samlet, i tynde Skiver, og komme den i Kiedelen med. I øvrigt forfares dermed, som med anden Riesost. Andre koge et eller flere Maal fersk Melk og komme derudi et Maal ukogt Melk, som tilhøbe gøres varmt, og have Ries i. Forend Blandingen skeer, tages Snærpen, paa norsk Snærken af den kogte Melk, og legges til Kommen, hvoraf man vil kjerne Smør. Denne Maade bruges dog sielden i Henseende til

til den gemeenlig saa kaldte Riæsoft, der als-
 tid laves af Komelk, men desto ostere i Hens-
 seende til Gedeost (§. XIII. n. 12). Aller-
 best er det, naar man kan faae ferst Melk
 til laans af Naboerne til en Osting, hvilket
 dog ikke vel gaaer an, uden hvor de boe tæt
 sammen. Hvorledes Riæsoft laves i Enges-
 land og Holland, kan læses i det almindelige
 Huusholdnings Lexico, som er kommen ud
 i Leipzig i mange Tomer in Folio. Om den
 hollandske finder man og en Afhandling i
 det Kongelige Svendske Videnskabers Aka-
 demies Handlinger for Aaret 1742. eller 4de
 Bind S. 226. folg. Og om den smaaland-
 ske sammesteds for Aaret 1743. ste Bind,
 S. 209. folg. (Dansk Overs.) D. Zinck hand-
 ler og i sit oec. Lex. om Hollandsk Ost, saa-
 velsom mange Slags Tydske Oste, nemlig
 Art. Käse; hvilken i mange Henseender for-
 tiener at læses.

Til Slutning er at merke, at Riæ-
 osten og kaldes Sætoft, fordi den laves af
 ferst og sød Melk, samt Tiende-Ost, fordi
 dette Slags Ost gemeenlig ydes i Tiende.

§. X.

2.) Søen-Ost laves paa følgende
 Maade:

Erh. Sælf. Skr. 5. D. S Ferst

Fersk Melk sies i Kiedelen, og i det den koges op, kommes i steden for Lob eller Riæse, thi suur Melk deri, hvoraf man tager en god Kande fuld til sex Kander fersk Melk. Naar den er bleven til Ost, (hvilken flyder oven paa) settes Kiedelen fra Ilden, indtil den kolner, da den, uden at man har rørt den om i Kiedelen, bringes i Formen, hvori den, saasom den ikke haver megen Balde i sig, ikke med Magt, men ikkun lidet med en Slev, nedtrykkes og oven paa stettes. Ingen Tynge legges oven paa. Den bliver i Formen 2de Tjendog, indtil den er bleven fast, og vendes imidlertid efter første Tjendog engang. Af Formen bringes den paa en Torke-Hylde, hvor den daglig, 8. til 14. Dage, vendes og tørres af, hvorefter den kan spises; dog er den best, naar den er et tierding Aar gammel. Den posner ikke, revner heller ikke lettelig, er myg og for mange behagelig at spise, lignende, i Henseende til sin Smag, Eg-Ost; men kan ikke vel forvares længere, end et halvt Aar. Marken af denne Ost gielder i Almindelighed to Skilling. Den har sit Navn deraf, at den bliver kogt (som ikke skeer med Riæse-Osten (S. VI. IX.) thi Søen betyder kogt, saasom: Søen-Blodsøen Eg, af det Danske Syde (Sodden) paa Tydsk Sieden (Gesorten), som tilhobe stemme overens med
det

det græfiske *Æstiv*. Den kaldes og ofte *Ferst*, melks Ost, eller, til Forskiel fra *Ricas* ost, som og laves af *ferst* sød Melk, *Ferst* melks/Søenost.

§. XI.

3.) *Rentmelks* = Ost laves af Melk, hvoraf Gloden er taget, dog førend Melken er bleven tyk. Tillavningen skeer ellers paa samme Maade, som med *Søenost* (§. X). Navnet har deraf sin Oprindelse, at *Bønderne* gemeentligen ikke tage Gloden oven af, naar den har samlet sig i nogen Mængde, men lade Melken rinde af, saa at Gloden bliver tilbage til anden Brug. *Rentmelk* er altsaa her det samme, som runden eller afrunden Melk; thi det norske Ord *renne* betyder ikke alene at løbe, men og at rinde (1), ligesom og begge disse Ord, i gamle Dage, ofte i andre Dialekter, ere blevne forvirrede med hinanden. Dette Slags Ost er for det meste noget sei, men forbedres derved af adskillige Huusholdere, at der kommes endeel *ferst* Melk iblant den blaa-sure. Ostens

G 2

Priis

(1) Dette Ord rinde, eller, saasom det paa norsk hedder: *renne*, tages ellers, liksom tilforn om det Ord *Løbe* er meldet (§. VI. not i) nemlig ikke alene neutraliter, men og active for: at komme til at eller lader rinde. Saaledes hedder det om *Folk*, at de *renne* Melken af.

Priis er een og en halv, og naar den er ret god, to Skilling for Marken. Tager man det Ord Sænost i sin vidtloftige Betydning, saa at man derved forstaaer enhver Ost, ved hvis Tillavelse Melken koges (conf. §. X.) saa bliver Rentmelksost og en Sænost. Denne sidste kaldes derfor og paa Tydsk Bråh-
Kåse, endskiønt denne dog, efter Hr. D. Zinckes Forklaring i hans oecon. Lexicon 3de Udgave, S. 1339., noget anderledes tillaves, ved at komme nogle Gange sydende Vand i Melken; i steden for hvilket vi komme tyk suur Melk deri, medens den koger. At disse Oste og paa Tydsk kaldes Stark-
Kåse, seer man af det nylig anførte Sted i velbemelte D. Zinckes Lexicon.

4.) Fløt-Ost, Røm-Ost gøres af sød Fløde, er ellers ligesom en Risesost (§. VI.) hvori man for det meste kommer Spiskommen. Denne laves neppe af Bønder. Den har sit Navn af det norske Ord Rømme, Rymme, Rismme, Fløde, hvilket kommer overens med det Tydske Rahm, Rohm, Hollandske Room og Angelsaxiske Ream. Ellers er at merke, at man meget ofte gjør den Forskiel paa Fløte (Fløde) og Rømme, at det første Navn betyder sød, men det sidste tyk Fløde. Naar man vil iagttage denne Talebrug, saa maa dette Slags Ost ikkun
kald

Kaldes *Flot-Ost*, saasom den ikke laves af den tykke sure *Flode* eller *Rømmen*.

Dravel eller *Dravle* laves af fersk *Melk*, som varmes noget lidet i *Riedelen*, kommes *Riæse* i, og naar den er loben sammen, *stieres* i *Skiver* eller *Tærninger*, til hvilken *Ende* nogle tage den op af *Riedelen*, andre lade den blive deri, hvorefter den koges, meer og mindre, med *Balden*. Koges den lidet, bliver den *hvidagtig*; meget, *gul* og *rødagtig*, og kaldes derfor *Røddravle*, hvilken sidste man har ladet koge, indtil den største *Deel* af *Balden* er kogt ind i *Osten*. Denne sidste holdes for best. Adskillige gode *Huusholdere* forlange og, at *Balden* maa koge en halv *Times Tid* i det mindste, for end *Osten*, *skaaen* i *Tærninger*, kommes i *Riedelen* igien, og *paastaae*, at den ikke bliver saa god, naar den ikke tages op, indtil *Balden* har kogt en god *Tid*. Under *Kogningen* maa den *stittig* omrøres. Den tages op i *Klumper* og forvares saaledes i en *Dall* (m) hvis *Laag* *klines* til med *Dei*, for at udelukke *Lusten*. Naar den skal spises, legges den paa et *Fad*, og øses fersk *Melk* eller *Flode* derover. En *Kost* til *Bondebrylluper* og *Foræringer*: *Fores* dog og til *Bjerne* og sælges til *Liebhabere* for otte *Skilling*

ling Kanden. Men ikke alle finde Smag deri, da den i sig selv er tør. Den kan heller ikke glemmes, uden en ganske kort Tid, især om Sommeren; thi den sures hastig. Jeg har først været af de Tanker, at Oprindelsen til dens norske Navn kunde fremledes af det engelske Ord drawel, at drage, trække, da vi pleie at sige, at Melk, Smør og Ost drages af Kreaturene, og vi derfor kalde alle saadant, bødrot eller draat: til Forskiel fra hvilket almindelige Ord jeg menede, at man kunde have kaldet dette Slags Draat med det Navn Dravel. Men mig synes, at det har mere Rimelighed, at fremlede Ordet af, at drive, da Gededravel, hvorom s. XIII. skal handles, maa tages op, naar den driver oven paa, førend den sunker til Bunds. Det er og vist, at mange Bønder sige: Drevel eller Drævel i steden for Dravel og Dravle. Mig er berettet, at de Danskes Kluntevalde skal omtrent være det samme som vores Dravle.

6.) Gum: eller Gom: Ost laves i alle Maader, som foregaaende, indtil den første Gang tages op af sin Balde, da den ikke, som Dravlen, skieres i Tærninger, men hakkes, tværes eller stamper ganske smaa. Naar Balden har kogt henimod en Times Tid, eller indtil den har begynt at stivne,

Gom:

Kommes Osten igien deri og koges, under flittig Omrøring, indtil den hele Balde er kogt ind, og Osten er bleven fuldkommen gulrød. Nogle komme endnu, efter Beslag, paa engang eller efter haanden, mere eller mindre fersk Melk eller og Gløde derpaa, og lade det vel koge ind. Naar den er fuldkommen kogt, haves nogle Eggeblommer deri, som efterat de i lidet Melk ere slagne, røres vel om med Osten. Derefter trykkes den vel ned i Ost-Formen i et linned Klæde (om hvilket i Anledning af Riæsoften § VI. og følgende er bleven meldet), og lægges Tyngde paa. Efter et Jevndøgn vendes den om og bliver saaledes endnu een til to Dage staaende i Formen. Hvorefter den settes hen for at tørres. Denne Ost spises af mange, for medelst sin Sødhed, meget gierne; men er kostbar at lave, og kan ikke giemmes om Sommeren, uden nogle faa Dage, med mindre man har smeltet Smør derover, for at bevare den for Luften, da den kan giemmes omtrent et halvt Aar. Hvorfor den og sielden laves af Bønderne, uden til Brylluper og Foræringer. Naar den sælges, betales gemeenligen to Skilling for Marken, som synes at være got Kiøb, i Betragtning af den megen søde Melk, som dertil gaaer; men den er og meget tung og vigtig, da den altid sælges fersk. Den har sit Navn af det Ord

Gumma, en Kone, fordi den sendes til Barsel-Koner som en Foræring. Dette stadfæster Christen Jensen i hans norske dictionario S. 43. hvor han siger: „Gumbe-Ost bliver baaren til Barsel Qvinder i Barsol, som en Baarsols Sone (n). og kaldes Sen-gie-Konne-mait (o).“

7.) Gummegrød koges af sød Melk lige som foregaaende Gummeost, men med den Forskiel, at den ikkun koges som en tynd Grød, og at der røres Meel i. Bonderne bruge hertil fint Rug eller Bygmeel, men andre, som har Raad dertil, Hvedemeel. Naar den er bleven kold, stivner den, saa at den kan stieres i Skiver, og saaledes legges den paa Smorebrød. Det skeerielden, at Folk af Stand lave den. Og overalt anseer jeg baade Gummeost og Gummegrød for en overdaadig Maade at omgaaes med den søde Melk paa. Jeg regner Gummegrøden til Oste, da den ikke alene spises til Smorebrød, som en Ost, men der og kommes Riæse i Melken, saa at denne løber sammen, naar den laves.

§. XII.

8.) Eg-Ost laves af Bonderne saaledes: Melken settes over sagte Ild, og naar den

(n) Sone eller Sona, isteden for Søn eller Søn (Føden) ligesom Dørna siges undertiden Sna-denfielðs, i steden for Døra (paa Dansk Døren).

(o) Mad.

den er bleven lidet varm, slaaes med et Riis (p) Eg deri, hvoraf man fielden tager meer end tolv til tre Kander Melk. Man bliver ved at røre den langsomt om, over den sagte Ild, indtil den er løbet sammen, da den bringes i en firkanter aflang Form og deri nedtrykkes. Forveien legges Corinter i adskillige Figurer paa Bunden i Formen, det samme skeer og oven paa Osten: Hvor efter et glat Laag paalegges. Den laves til Bonde-Brylluper og bæres der, tilligemed Gumme eller anden ferst Ost, om, som sidste Ret, i steden for Bakkels: Spises og uden Melk til. Undertiden, naar det ikke skal være til Giestebude, tages den op af Kiedelen, med et Dørslag, og gnies derigennem i et der under staaende Fad, hvoraf den spises med Melk eller Gløde til. Folk af Stand lave den bedre og leffrere, men, da det er en Ret, som og i Dannemark og andensteds er brugelig, gaaes saadant her forbi.

G 5

9.) Viins

(p) Paa Norsk Visp, af det norske Ord Vippe, hastig bevæges (Engl. To whip) hvoraf vipspend, hastig fremfarende, hastig til Sinds. Mogle sige og virkelig en vips, i steden for Visp. Skinnerus mener, at Ordet som i det Hollandste heder quispet kommer af det Hollandste Wisse, (Bidie, vimen) saasom jeg seer af von Jhres Glossario.

9.) Viinost og 10.) Olost spises varme tilligemed Balden; synderlig om Vinteren, forend man gaaer ud om Morgen en eller bes giver sig paa en Reise, da de nok ere tienlige end baade Thee og Coffee.

11.) Kiel Ost (nordenfields), Kalves dans (syndenfields), laves af Raamelk, som Bonden samler to til tre Dage, og efterat Floden er skummet af, koges i en Gryde eller Kiedel ganske langsomt over sagte Ild, indtil den bliver stiv og temmelig haard: Hvorefter den, naar den er bleven kold, stieres i Skiver og spises med Melk til. Folk af Stand skumme ikke først Floden af Melken, og de blande den op med anden sød Melk, da Raamelken er tyk, især de første gange en nyebær Koe melkes. De lade den heller ikke faage saa stærkt sammen, som Bønderne. Af hvilken Aarsag de gemeenligen komme Raamelken i en Potte og sette denne enten i en Kiedel med Band i, som friskt maa koge, eller paa en heed Kakkellov, eller og, som er det beste, i en Bagerov, indtil den bliver, som en Bobert. Den spises med Melk eller Fløde til, efterat man har strøet Sukker og Kaneel derover. Vil man have den ret seker, kommes og Sukker og Kaneel i Raamelken, naar den skal laves.

Paa sine Steder, hvor de have en Hob Koer, og lave en stor Mængde af Kielost, paa Bondemaaden, kommes den ordentlig i Formen en Dags Tid; hvorefter den længere kan forvares; hvilket dog ikke om Sommeren kan see over et Hjerdingaars Tid. Hvorfor man skynder sig med at spise den op; thi jo ældere, desto tørrere er den, og suurner hastig. Man seer lettelig, at Kielost er det samme, som Kiedelost.

§. XIII.

12.) Gede-Ost, paa norsk Jetz eller Giet-Ost. Hertil bruges undertiden ferst Gede-Melk alene, men oftest, hvorefter og Osten bliver bedre, blandes den med en god Deel Komelk, hvoraf gemeenligen tages en tredie Deel. Laves i øvrigt som en Riæs-Ost (§. VIII). Undertiden kommes Salt deri, især, naar ikke Loben har været nok saltet. Dens sædvanligste Form sees aftegnet Tab. I. Fig. 13. hvor A. D. E. B. forestille dens fire Begge, som hæftes sammen ved smaa udstaaende Tappe, der stikkes ind i dertil udskaarne Huller og holdes faste ved en liden Vind, der settes ned i hver Tap (Tab. I. Fig. 13. B a b c d.) Hvorfor Beggene lettelig kan tages fra hinanden igien, naar Osten skal vendes eller tages aldeles ud. For det meste er Formen forsynet med sin egen Bund, sam-

sammenføiet med Sidesielene, men undertiden settes disse ikkun paa en løs Tøndebund eller anden løs og glat Fiel. Undertiden haves og et løst Laag dertil (Tab. 1. Fig. 13. C) hvorpaa Tynngen kan legges, for at perse Osten vel. Samme Form bruges og til Faare-Oste, samt i andre Tilfælde. Ellers ere Giede og Faare-Ost-Formene og undertiden runde. En Mark Giede-Ost gielder tre Skilling, naar den er ret god, ellers ikkun to Skilling. Den er ligesaa behagelig at spise, som sund og nyttig i Huusholdningen. Tjenestefolk paa Landet lade sig nøie med Brød og en Skive deraf til Frokost, da de ellers gemeenligen vil have Smør og Brød til Osten. Hvorledes Gede-Ost og i Særdeleshed den navnkundige Aberthammer Kåse laves i Obersachsen, kan læses hos von Khor i hans Obersächs. Wirths. Buch, Abth. III. Kap. 16. S. 401. ff.

13.) Tetedravel laves paa følgende Maade: I den af forbemelte Gede-Ost overblevne Balde kommes fersk Gudemelk, og naar dette har skildt sig, skummes den ovenpaa flydende Ost af, og gives saaledes Tjenestefolkene at spise med affkummet Melk til. Mogle samle og efterhaanden Tetedravlen tilligemed Teterømme og Kierne deraf Smør, efterat man har kommet en Deel Korømme derti.

deri. Dette Slags Dravel (s. XI. n. 5.) Skilles fornemmelig derved fra den sædvanlige Dravel, at man ikke lader Osten fuge, indtil den stunker til Bunds, men skummer den, saasom melt, strax af, saasnart den har skilt sig fra Balden, samt at man slaaer først Melk i Balden efter Gedeost, som man forud har lavet, hvis Balde dertil skal være beqvemst. Nogle kalde den til Forskiel fra hiin Attadravel af Atta, efter, fordi den laves efter at anden Ost er giort. Den behøver og et eget Navn, allerhelst da den sædvanlige Dravel (s. XI. n. 5.) og kunde laves af Gede-melk, og i saadant Tilfælde ligeledes (materialiter) fortiende at kaldes Jetedravel, til Forskiel fra Kudravel o. s. v.

14.) Gaare-Ost paa Norst Sou-Ost (q)
laves paa samme Maade, som Gede-Ost.
Dog

- (q) Det Ord Sou, et Gaar, har sin Oprindelse af det angelsaxiske eowe, og gamle nederlandske Ord ouwe, hvortil i Begyndelsen er foiet et s, som alt tilhobe kommer af ovis. Det Norstke Ord Sou er ellers vist nok det samme, som Islændernes Saud eller Saudur (hvorom man kan eftersee Nucl. latin. islandicus, in voce Ovis) og Vestgothernes Sød, hos Jhre in Glossario, in voce faar, hvormed samme Glossarium kan eftersees in voce Sød, Södur, som berettes at betyde en Hiord i Almindelighed, og formodes at være det samme Ord, som de gamle Engælænders Sounder, Angelsaxernes Soundre,

Dog lave og Bønderne et andet Slags, af nogle saa kaldet *Saare* eller *Sou-Ost*, paa følgende Maade: Man kommer lidet *Kiæse* i ferst og nylig melket *Saaremælk*, uden at have den over *Ilden*, og lader den saaledes staae hen et par Dages Tid, indtil den stivner, da den spises, enten lagt paa *Brød*, eller med *Mælk* til. Fra *Strinden* bringes den undertiden til *Byen* med *Fløde* paa. Men dette Slags *Saareost* kaldes bedre et Slags *Kiæsemælk*, hvorved og al *Evetidighed* undgaaes, endskjønt derved ikke nægtes, at den kan henregnes til *Ost*, taget i en vidtløstlig *Forstand*. Den laves og af *Rømælk*, men bliver da ikke saa god, hvorfor og dette fielden skeer, og naar det skeer, blande de fleste *Saaremælk* deri. Dette Slags *Kiæsemælk* kaldes og af nogle *Settemælk* eller *Saare-Settemælk*, som dog ikke maa forvirres med den nordlandske *Settemælk* (S. XIX. n. 3.) Hvad den egentlige *Saareost* angaaer, saa laves den hos os alt for fielden. Den beste her i *Stiftet* kommer fra *Osteraad*. Fra andre *Steder* faaer man den fielden opvrigtig. *Syndensfieldd*s er det meer i *Brug* at lave

Souandre, *Suner*, og *Allemannernes Souandre*, som alt skal betyde en *Hiord* i *Almindelighed*. *Lappernes* *Ravn* paa et *Kaar* (*Sauz*, in pl. *Sauzak*) kommer overens med det *Nordiske* eller *Islandske Sou* eller *Sand*.

lave den. Ellers ere der saavel her i Stiftet om andensteds i Norge hele Boigder, hvor Faarene ikke engang melkes. Man indvender, at Faarene tilligemed Lammene derved mavres, og at Ulden bliver slettere. Jeg tilstaaer, at dette er ikke uden al Grund; men Skaden bliver dog langt fra ikke saa stor, som de fleste mene, naar man derhos tager i Betragtning den store Fordeel, man har saavel af Faareost, som af den ypperlige Melk, Faarene yde, der er næsten saa god, som Glode af Komelk. Gode Huusholdere have og flere Saar end Lammemødrene, og især en god Deel Gildvædre, som baade tie-
ne til fedt Slagt og give en ypperlig Uld, allerhelst naar de kan gaae ude baade Vinter og Sommer, hvortil der i Norge fast allevegne ved Søekanterne, paa de mange og store Der og Holme, som her have, er den allerønskeligste Veilighed, synderlig her i Stiftet, saasom paa Tutersen eller Touteren, under Frosten; Tarven under Øreslandet; Grosjerne under Zitterens Annex, Sletten; Carlsøe i Nordland, og mangfoldige flere Steder. Paa Tarven skal der og holdes nogle hundrede Engelske Saar, og paa Grosjerne har jeg ladet mig sige, at der vel kunde holdes tusinde, endskiont Antallet paa de der nu værende neppe skal overstige hundrede. Enhver seer og lettelig ind, hvor
me

meget det kommer an paa, at have en stor Mængde Faar af god Art, om Uldfabrikerne i Norge nogensinde skal ret reise Hovedet i Beiret.

§. XIV.

15.) Kendsdyr-Ost, paa Norss Keen eller Kein-Ost, paa Finss Wuosta, laves af Fjeld-Finnerne af fersk Kendsdyrmelk, efterat man har havt noget Vand deri, saasom den ellers formedelst sin store Fedme ikke lettelig vil beiste. Til Løbe (paa Finss Gasse) bruges Balde, hvori Kendsdyrtarme eller en Torsemave nogen Tid har ligget. Naar Melken er bleven til Ost, som da paa Finss kaldes Zhinuko, tages den op af Kiedelen og legges i en Form, eller og blot i en Lærreds Klud, og presses.

Sidste Slags kaldes Line-Wuosta. Osten er rund og flad. Den spises af Finnerne baade raa og kogt eller stegt, og er derhos, formedelst sin store Fedme, en synderlig Lægedom for Frost, naar den ved Jlden varmes og legges paa. Til Nordmænd sælges den for to Skilling Marken. Søefinner og Qvæner lave Ost, ligesom Nordmænd.

2. Afdeling.

Om Ost af tyk suur Melk, af Balde
og Kiernemelk.

§. XV.

16.) **S**kir-Ost, Suurost, eller Gammel-
ost laves af ganske tyk suur Melk,
hvoraf Gløden først er skummet, med mindre
en og anden af Strand, der vil have den ret
ypperlig, lader Gløden følge med. Først
den tykke Melk kommer i Kiedelen, tværes
den meget vel af gode Huusholdere, hvilket
forarsager, at der siden bliver destomindre og
ferre Klumper i den, naar den koges, og saa-
ledes hjælper til, at den lettere og bedre tar
sig eller gøres. I øvrigt skeer Tillavelsen
paa en dobbelt Maade, som kaldes:

a) At koge Osten til Bunde.

b) At tage den oven af.

a) Det første skeer saaledes: Den tykke
sure Melk koges i en Kiedel eller Gryde ved
sagte Ild. Under Kogningen røres den ide-
lig om med en Tvære eller og en Træ-Spade,
og alle Klumper maa derved tillige vel smul-
les, saa at Osten bliver overalt saa fin, som
mueligt er. Kogningen og Omrøringen bli-
ver ved, indtil Osten har faaet suldkommen
Ehr. Self. Skr. 5. D. H god

god Opkog, i det hoieste en halv Time; hvorefter man holder inde med Omrøringen og tager Jlden fra Kiedelen, indtil man merker, at al Osten er sunken til Bunds, og Balden staaer ganske klar oven paa. Mange forsee sig heri, at de lade den koge end og henimod en heel Time, hvorover deres Oste blive meget tørre. Forend Osten tages op, ses Balden oven af i en Balle og Formen legges ned i samme, indtil den deraf er bleven giennemvarm, hvorpaa den settes paa en Fiel, lagt tvært over bemelte Balle, hvorom tilforn (S. VI. n. 1) er meldet, hvilket skeer ikke alene, fordi denne skal modtage den Balde, som endnu ved Persningen vinder af Osten igiennem Formens Huller, men og, paa det at den varme Damp af Balden i Ballen kan opstige til Osten, naar den kommer i Formen, og hielpe til, at denne desto bedre gøres. Naar dette er skeet, bringes Osten, medens den endnu er varm, ved en Ose eller og et Dorslag i Formen. Mange lade den først blive kold, og nogle paa-staae, det bør saa være; men disse feile nok ganske vist; thi det er bekiendt, at Varmen befordrer Gieringen i en Ting. Jeg har desuden adskillige Gange ladet begge Dele forsøge, og hver gang erfaret, at de Oste, som komme ganske varme i Formen, meget lettere og bedre gøres, end de, som komme

folde

Kolde deri, naar i vørigt Omstændighederne paa begge Sider ere lige. I Formen maa Osten trykkes ned med al Magt, undertiden udbredes en linned Klud i Formen, førend Osten kommer deri, undertiden ikke. Det første holdes dog for best, saasom man paa denne Maade lettere faaer Osten heel udaf Formen igien. Nogle Huusholdere komme den i en Spand eller hvad andet Kar, som dertil er tienligt, og arbeide den vel i Stykker, saa fin, som mueligt er, førend den bringes i Formen. Formene ere gemeenlig store, dog sielden større, end der kan behøves til en Ost, der veier et Pnd., undertiden runde, undertiden firkantede, gemeenlig i begge Tilfælde, bredere i den ene Ende, med og uden fast Bund. Hvorledes de firkantede see ud, viser Tab. 1. Fig. 14.

B) Den anden Maade, at lave Gammeleost paa, bestaaer deri, at man tager Osten, saasnart den har skilt sig fra Balden, oven af, og bringer den i Formen, efterat et linned Klæde i Forveien, er bleven udbredt i samme, ligesom i den 1ste Deel, om Ost af sød Melk er meldet. Her findes igien tvende forskjellige Maader Sted.

A.) Undertiden lader man den ikke videre koge, efterat den har været i Formen.

Men B) i de allerfleste Tilfælde tages den, naar den har faaet sin Skikkelse i Formen, tilligemed Linnedet, den ligger udi, op, hvilket nu maa bindes til i Enden, og bringes igien i Balden, da den fra Dret i Kiedelen, eller og fra en over Kiedelen liggende Tværstang, hængende koges paa nye hen ved en halv Times Tid: hvorefter den igien settes i Formen, og Baandet om Linnedet tages af, saa at den kun loselig dermed dækkes til. I øvrigt behandles den her, ligesom om første Hovedmaade allerede (Litt. A) er meldet, naar den koges til Bunds. Bønderne bruge meest den sidst beskrevne Maade, da Osten tages oven af, for desto snarere og lettere at blive færdige dermed. Jeg har og seet mange gode Gammelste lavede paa denne Maade, naar man kun bringer den igien i Kiedelen, efterat den har været i Formen, saasom nyelig (Litt. B) er meldet; thi at tage den strax oven af, uden videre at koge den (Litt. A), giver kun slette Oste, som ikke længe kan giemmes.

Men den første Hovedmaade (Litt. α) nemlig at koge den til Bunds, holdes dog for allerbest og sikkerst, saasom Osten derved gemeenlig bliver finere og jævner, og lettere gøres, hvilket jeg selv har erfaret.

I Formen bliver Osten staaende nogen Tid, saasom tre til fire Dage, endskiont der og ere mange, som tage den anden Dag ud deraf. Af Formen bringes den med Forsigtighed paa en Hylde, ligesom med anden Slags Ost pleier at skee, paa et maadeligt varmt Sted, hvor man lader den staae nogle faa Dage, indtil man merker, at den begynder at giores, eller, saasom man og i Norge taler, at mare (made) sig, hvortil et vist Tegn er, naar den begynder hist og her at blive noget myg og blod, eller noget lidt at mulnes. Naar dette merkes, bringes den naermere til Jiden, for at torres noget uden paa, og vendes tillige hver anden Dag, blant andet, paa det at den ikke skal hange fast ved Fielen eller Nævern, den staaer paa. I Madstruen eller paa et kiøligt Sted, hvor den om Sommeren derefter forvares, stables den ene Ost oven paa den anden, dog saaledes, at en tynd Næver eller en Træbund, legges allevegne imellem Ostene. Merker man, at der indfinder sig Madiker, maa Osten deraf renses, og Stedet, hvor de have siddet, gnies med Salt, eller astoes med Saltlage, ligesom og al Mullenhed maa affkræbes og Osten derefter vel astorres. Til at forebygge begge Dele, bruge adskillige Huusholdere at stroe Fyrremeel paa Osten,

eller og at sette den ned i dette eller andet Slags Meel.

Om Hosten bringes den i Kielderen, da den ene gemeenlig legges oven paa den anden i en Tonde med Halm omkring, eller og indvikles enhver Ost i Halm, hvortil for det meste tages Havrehalm, som man først har kogt. Paa mange Steder settes Osten om Hosten i tillukkede Kister i Kielderen, hvori den allerbest gøres, allerhelst, naar disse Kister har været længe brugte til dette Diermerke, og man lader blive deri en Hob Smuler og smaa Stykker af Osten, uden at gjøre Kisterne rene. Man faaer meget ypperlige Gammeloste fra Nøraas, og der forsikres, at Kisterne gjøre det meste dertil. Naar Osten er saavidt kommen, har man ikke meer at befrygte, at Madiker eller Urdi indfinde sig. Der berettes og, at deres Kister ere ganske frie derfor, i hvor gamle de end ere, og i hvor mange Smuler og Stykker af Gammelost der end fra Aar til Aar ere blevene deri. I samme Kister legges og undertiden, paa Nøraas, Kiæs eller Sotmelksoste, og de blive derefter fortreffelige.

Paa andre Steder bruges adskillige Kunster, naar Gammelosten ikke vet vil gjøre sig, nemlig, man betiener sig af Ol,
Borter,

Bortter, Biin eller og undertiden fransk Brændeviin, som man efterhaanden øser i et Hul, man har gjort oven i Osten, eller og dypper et Linfløde i, hvorudi den indvikles: og naar intet Middel vil hielpe, til at faae den myg og god, rives den ganske smaa og Foges paa nye, efterat man har blandet deri fersk Mælk, eller og (da den pleier at blive ypperlig) Fløde, hvoraf man tager en til to Kander til en sædvanlig Lpds. Ost, hvormed man i øvrigt forfarer, saasom oven meldt er om Gammelostes Tillavelse. Noget lave og, under forrige Omstændighed, Pot:Ost, eller Kna:Ost deraf, hvorom s. XVII. handler. Men det allerbeste Middel til at faae god Gammelost, er, at man tager god tyk suur Mælk dertil, holder alle sine Kar meget vel rene, laver den ret, som det sig bør, og setter den siden paa et beqvemt Sted, for fuldkommen at gøres, saasom i de paa Koraas brugelige Kister, hvori den dog ikke maa, saasom oven er meldt, komme, forend om Høsten. I øvrigt tilstaaer jeg gierne, at det, til at faae god Gammelost, kommer meget an paa, at Melken er god og feed, som er bleven tyk; og vil man have den ret meget lekker, saa hielper hertil meget, at have en god Deel Fløde i den tykke sure Mælk; saa og at komme Biin paa Osten, naar den er

færdig, samt hver gang den sættes hen, efter at der er bleven skaaret af den.

Det fornemste Beviis paa, at Gammelosten er vel gjort, bestaaer deri, at den er brun eller brunagtig, og saa myg eller blød, at den lader sig skjære i tynde Skiver, da den har en meget behagelig Smag og spises af mange, endog Danske og Udenlandske, frem for al anden Slags Ost. Den er og, naar den spises til Maade, sund, især for dem som plages af Streen, da den, blant andet, har en urindrivende Kraft. Den varmer og styrker Maven, og beforder derved Fordøielsen, saa at der er intet bedre Middel, end dette, for dem, som har spist alt for stor Mængde Osters eller andre meget ufordøielige Ting. Bønderne koge og et lidet Stykke deraf i Syre (Ostens sure Balde, hvorom siden skal handles) og drikke et par Thekopper fulde deraf, ganske varme, for Hoste og Snue, paa Norsk Krime (r). En Mark Gammelost koster to Skilling, og naar den

(r) Kommer overeens med det cambriske Crim og det gamle Norskke og Sagske Grimm, Stivhed, Skarphed, Strænghed, som først er bleven brugt om Frost og Kulde, og derefter anvendt paa andre strænge og skarpe Ting. Disse Ord tilhøbe have deres Udspring af det græske κρυμός, Kulde.

er dyrest, tre Skilling. Den beste her i Stifter kommer fra Nøraas og Nordland, især Bæssen paa Helgeland.

Fra andre Boigder føres den her til Byen, undertiden god, men undertiden tør, blaa og hvid, og saa skior, at den smuller sig, saasnart Kniven kommer derpaa, hvortil Narfagen fornemmelig er, at den ikke laves paa den rette Maade. I Almindelighed maa man sige, at Folk af Strand paa Landet lave den bedre end Bønderne.

Den kaldes Skiorost, af det Norske Ord Skiore, hvilket betyder tyk suur Melk, og kommer af: Skjære (secare, dividere), hvorover det og om al Melk, som løber sammen og skiller sig fra Balden, paa Norsk heder, at den skjær sig (s). Gammelost kaldes den, fordi den maa blive noget gammel, førend den bliver ret god, og har da en skarp Lugt og behagelig bidende Smag. Dette Slags Ost laves ikke i Danmark og Udenlands, naar man undtager visse Steder i Naboeriget Sverrig. Men hvor der haves stor

H 5

Fors

- (s) Jeg finder, at en vis, ellers ei ulærd, Forsætter, vil fremlede det Ord: Skiorbug af nyelig ommelte Skiore. Men dette Indfald har ingen Grund, da enhver veed, at Skiorbug er intet andet end Skorbut (Scorbutus) fordreiet.

Forraad af Melk, saasom paa Herregaarde
 i Dannemark, synes mig, at den tykke sure
 Melk vilde bedre nyttes ved at lave Sam-
 melost af en Deel deraf, end at give den
 altsammen til Svinene, saasom jeg har
 hørt paa adskillige Steder at ssee. Vi kun-
 de og i Norge være vel tiende dermed, at
 faae Tilførsel deraf fra Dannemark, i det
 at ikke Gammelost nok fra Landet tilføres
 Kiøbstederne, og man ofte har Møie for at
 faae den kiøbt. Nogle vil mene, at Klima-
 tets og Melkens Forskiel ikke tillade, at den
 blev giort Udenlands; men jeg kan neppe
 forestille mig, at dette skulde være grundet.
 Man har her paa sine Steder, for Exem-
 pel i Bæssen i Nordland, samt hist og her
 i Fjeldboigderne, ligesaa feed Melk som i
 Dannemark. Vi har det her og ligesaa
 varmt om Sommeren, og undertiden var-
 mere end i Dannemark, skiont Sommeren
 er kortere. Ved Søekantene er her meget
 fugtigt, men hoiere oppe i Landet, tørt og
 klart Beirligt, og her laves dog baade go-
 de og slette Gammeloste paa begge Steder.
 I Tydskland laves af den sure Melk, hvoraf
 Floden er skummet, et Slags smaa Oste,
 kaldede Ovarck-Kåse, som ere meget tørre;
 om hois Tillavelse Hr. v. Rohr udførlig hand-
 ler i hans Obersächs. Hauswirthsch. Buch
 3 Abth. VII. Cap. 324. ff. Sider.

§. XVI.

17.) Myssesmer: Ost laves af Balde eller Mussu paa følgende Maade:

Naar andet Slags Ost laves, og denne er taget op af Kiedelen, koges den efterblevne Balde, ved jevn Ild, under bestandig Omrøring, uden ringeste Ophold imellem, indtil den bliver til en tyk Grod og begynder at sprytte (t), og sprude fra sig, saa at den, som tværer, nødes til at tage Handsker eller Banter (u) paa, at ikke hans Hænder derved skal forbrændes. Naar Osten er færdig kogt, revner den og i midten, for det meste forsviis, da man er vis paa, at det er Tid til

(t) Paa Norsk sprette, som tillige med det Danske Ord sprytte, er det samme, som det gotiske og islandiske sprotta, det angelsaxiske spryttan, Tydske spriessen, spanske brotar, springe, springe ud, springe frem eller i Beiret: hvilke Ord tilhøbe af Wachter fremledes af de græske Ord $\pi\rho\sigma$ (sibilo præposito) og $\alpha\lambda\sigma\sigma\epsilon\upsilon$ (salire). Z. Hr. von Ihres Glossario forekommer Ordet under det Rava spritta, hvor der blant andet bemærkes, at sprauto hos Uphilam betyder hastig.

(u) Paa Norsk Vaattar, eller Vottar, in sing. Vaatt, eller Vott, hvilket Ord kommer overeens med det frankiske og allamanniske Vuat, givauc og angelsaxiske Wæde (Klædebon).

til at tage den af Ilden. Men Omrøringen maa blive ved, indtil den bliver Kold; thi ellers bliver den indvendig ganske melet eller sandig. Til denne Kogning kan hengaae en heel Dag, især, naar man haver saa stor Forraad af Balde, at der behøves en stor Bryggerkiedel dertil. 3 Formen bliver den staaende tre til fire Dage; Formen er enten rund, eller aflagt firkantet, som en Muursteen, dog større og tykkere, ofte bestaaende af sammenheftede Fiele, ligesom Giestofformen (S. XIII. Tab. 1. fig. 13.), hvorved dog er at merke, at Nysejsemøroft-Formene gemeenlig (dog heller ikke altid) have en fast Bund, især naar Hullerne ere store, samt at man for det meste udbreder et linned Klæde i den. Da den bestaaer af en stærk sammenkogt Balde, saa giver den i Formen ingen Balde af sig, af hvilken Aarsag de sædvanlige Huller i Ostformene just ikke behøves. Ellers kan disse Huller heller ikke være til Skade, da Osten, uagtet den er blodere end anden Ost, naar den først kommer i Formen, ikke lettelig løber ud igiennem Hullerne, naar disse ikke ere usædvanlig store, og er dette allermindst at befrygte, naar man, saasom meldt er, har udbredet et linned Klæde i Formen.

Undertiden vendes den i Formen, undertiden ikke, førend den er reent tagen ud deraf, hvormed da ikke for længe maa tøves; thi staaer den i Forstningen for længe paa een Side, kan den lettelig paa dette Sted komme til at surne. Efter nogle faa Dages Tid i Formen, bliver den saa haard og fast, at man siden kan sette den, hvor man vil, og spise den, naar man behager, uden at befrygte, at den skulde bederves. I denne Henseende er der ingen Ost, som længere og bedre kan giemmes end denne. Den er fin compact, og kan vel skæres i smaae tynde Skiver, der krumme sig, som Høvelspaaner (x), men blive Skiverne noget tykke, smules de; og derfor skaves den som oftest paa Smør og Brød, eller hvortil den skal bruges. Dens Farve er gulbrun. Hvad dens Godhed og Smag angaaer, er den meget forskiellig, hvorved det fornemmelig kommer an paa, af hvad slags Balde den er lavet. Sæt Nyssesmør-Ost, saasom dens norske Navn er, laves af sød Balde, for Exempel efter Riæs-Ost (§. VI. X.) Af Balde efter Saare- og Gede-Oste bliver den ypperlig og meget velsmagende. Efter Soen-Ost (§. X.) gaaer den og an. En Mark saadan Ost

(x) Paa Norsk, Høvelstislar, in sing. Flies. Hvorom Wachters Glossarium kan sees.

Ost gielder 2. Skill. og, naar den er ret vel lavet af beste Balde, 3. Skill. Den sure Myffesmør-Ost derimod, som laves af den sure Balde, efter Gammel-Osten (§. XV.), er ikke nær saa behagelig, og koster ifkun en Skill. Marken. Den lægges heller ikke paa Smør og Brød, uden for Tieneste-Folk paa Landet; men nyttes ellers paa adskillige Maader, saasom i det følgende Capitel, i Anledning af Myffesmør-Osten holdes for særdeles sund. Spises meget deraf, læxerer den, tværtimod anden Ostes Virkning.

Den lange og stærke Røgning, som udfordres til denne Ostes Lavning, fordervor hastig Kiedlene: Hvilket forarsager, at den mest laves i Fjeldbogderne og i Fjordene, hvor man har oversflodig Mælk, og kan ikke føre sig Balde eller Syren (§. XXI.) bedre til Nytte.

§. XVII.

18.) Pot-Ost gøres af adskillig slags anden Ost, som er bleven for tør og gammel, men fornemmelig af Skisr-Ost, eller den Norske slet hen saa kaldede Gammel-Ost, (§. XV.) Denne rives ganske smaae paa et Riv,

Rivjern i et Trug (y), og kommes i samme en god Deel Klaret Smør, noget sød Fløde, og lidet fransk Biin, tilligemed ganske lidet stødt Mellike og Roskateblomme; hvilket alt tilhobe vel æltes sammen med den revne Ost, som derpaa settes hen i en Steenpotte, for deri at gøres. Dette Slags Ost lave ikke Bønderne, men er ellers meget brugelig i Norge, baade paa Landet og i Byerne.

19.) Kna:Ost, Knø:Ost eller Pult:Ost er 2de Slags:

a) Laves den af Osten af den tykke sure Melk (§. X.) for det meste, saa snart den er sammenlobet, saasom den paa denne Maade lettere gøres, end naar man tager Skior:Ost (§. XV.) dertil, som har længe kogt. Det forstaaer sig af sig selv, at jo federe den sure Melk har været, jo bedre bliver Osten. Af Kiedelen bringes den i Formen, for at faae den skildt ved Balden, eller

(y) Paa norsk: Trou, Tru (linter) kommer overeens med thro hos Verelius in ind. og throe hos Wachter, og det barbarisk-latinske truca hos Du Cange, som sidstmeldte og selv bemærker, hvortil vores Petri Resenii Anmerkninger til Canuti II jus aul. har givet ham Aaledning. Kilden til disse Ord søer Wachter i triegen (tegere servandi & custodiendi causa) Sed conf. Ihre in glossario, in voce. trog.

eller settes ifkun paa en Fiael over en Balle, eller og blot i et Trug, paa helde, paa det at Balden kan rinde af. Syndensfields, saas vel som og hist og her i dette Stift, bruge de og at legge den paa et Hulfad med et Klæde over, eller at hænge den i et aabent Linklæde, hvis Rand er bredet ud over og bundet fast til Mundings-Ranten af et Kar. Efter en Dags Tid settes den ved Ilden, for Ex. i Skorstenen, eller oven paa en maadelig varm Bagerovn, indtil den begynder at gøres, som om Vinteren kan vare otte, men om Sommeren, ifkun nogle faa Dage. Hvorved man maa vel forvare den for Fluor. For at befordre Giæringen, komme nogle forud anden tillavet og moden Ost i samme. Naar den nu er vel giort, som man merker deraf, at Hævelsen er falden, og dens ubehagelige Lugt næsten forsvunden; saa, og ikke før, giennemarbejdes og æltes den med sød Melk, eller, om man har Raad og Lyst dertil, Fløde, da der haves noget Salt, og tillige, som oftest, Karvederi. Nogle bruge Ol i stedet for Melk, hvilket jeg veed at skee paa adskillige Steder Syndensfields, og man beretter, at Osten derefter bedre kan bevares. Bønderne bruge og at ælte den med usmeltet Smør, for at betage den sin Torhed: Hvorefter den dannes, som et Smørstykke, rund eller firkantet,

og settes tildækket hen paa et kiøligt Sted, eller om man efterhaanden har samlet stor Mængde deraf, legges ned i Fierdinger til Vinter-Forraad for Tienestefolk. Den spises til Smør og Brød og af fattige Folk til blot Brød. En Mark deraf sælges paa Landet for en til tre Skilling, alt efter som den er god til.

β) Laves Kna:Ost af Kiernemelk, som tages af Jlden, saasnart den løber sammen, hvilket, uden at komme nogen Løbe deri, skeer ligesom med den tykke sure Melk. Den laves og i øvrigt, i alle Maader, ligesom den forrige Knaost, der gøres af tyk suur Melk; men er federe og bedre. Nogle blande ogsaa Kiernemelk i den tykke sure, naar Knaosten laves paa første Maade, (Litr. α.) hvorefter den bliver bedre, og lettere gøres. Kna:Ost lavet af blot eller meest Kiernemelk kaldes og, saasom lettelig skionnes, oste slet hen Kiernemelk-Ost, om hvilken endnu kan merkes, at den strax maa spises op, saasom den om Sommeren neppe otte Dage kan giemmes, førend det vrinler i den af Madiker. Ellers spises den meget gierne af mange, naar den er serf. Det Navn Kna:Ost kommer af det norske Ord Kna, Knæ, Kns, at ælte; hvilket i Opdal heder trø (træde), formedelst den

Trh.Self.Skr.5.D. 3 Lig

Lighed, der er imellem Elten med Hænderne og en Deis Træden med Fodderne. Af det Tidsord *Ena*, *Ense* kommer substantivum *Enaa*, *Ena* og med Artiklen bag efter, *Enaao*, *Enao*, en *Dei*, paa gammelt tydsk, *Ener* eller *chnet*, hvilket tilhobe, efter min Formening, kommer af det hist og her brugelige Ord: *Eneret*, paa tydsk *Eneren*, og ikke disse Tidsord, saasom den lærde Wachter mener, af *Ener*; thi dette synes mig at være nomen verbale og sammendraget af *Enaet*, *Enoet* eller *Eneret* (paa tydsk *geknetet*.) *Pult*: *Ost* synes mig at den kunde være kaldet af det latinske *puls*, *tis*, *Grød*, da den, formedelst sin Blodhed, ligner en tyk *Grød*. Mig er vel herved falden ind det norske Ord, *pultre*, *pusle*, *dvæle*, *drynte*; hvoraf *pultsom*, *dvælevoren*, *langsom* kommer; hvilket synes at have sin Oprindelse af det engelske, *to pull*, *trække*, *drage*; men da jeg ikke indseer, hvorfor *Ena*:*Ostens* Tillavelse, fremfor anden *Ostes*, skulde kaldes seendragtig; saa kommer den første Forklaring mig rimeligere for. Paa nogle saa Steder, saasom i *Hevne*, i *Fosens* *Fogderie* beliggende, kaldes denne *Ost* undertiden, især naar den er lavet af *Kiernemelk*, og saa *Syk*:*op*, hvortil *Narsagen* er, at den under *Gieringen* høvner sterkt, og det undertiden over alle *Bredder*, som paa norsk he-

der:

der: at fylke, eller feuke op; hvorved dette Ords almindelige Betydning, som er, at fare med Hæftighed (frem, op, ned, omkring) ligger til Grund. Med Kna:Ost og Pult:Ost, for saavidt den laves saa blød, at den kan smøres paa Brød, kommer de Tydskes Steiffmarz og Streichkäse, i Hovedsagen, overens, hvorom man finder en ordentlig og tydelig Forklaring i D. Zinckes ofte anførte oecon. Vexicon, under det Ord Steiffmarz. Samme lærde Mand forklarer og tydelig, under de Artikler: Qvarck og Käse, hvad Qvarck og Qvarckkäse er, og hvorledes man dermed i Tydskland omgaaes.

20.) Knap:Ost laves, som en Kna:Ost, af god tyk suur Melk; men dannes, efterat den har gjort sig og er bleven ættet med Karve og Salt, i Skikkelse af runde, en Tomme tykke, Kager, som tørres ved Trækvind i et Flueskab, (hvor Fluerne ikke kan komme til dem) og siden bevares paa et godt, tørt Sted, da man kan have dem over Aar og Dag. De ere haarde, men tillige sfiøre, kan brydes, sfiæres og rives, hvilket sidste er best og mest brugeligt. De smage sær vel, og laves fornemmelig i Christiania Stift, efter Selskabets værdige Medlems, Hr. Artillerie: Capitain von Kroghs Beretning

ning til mig. Navnet har de af de Tydskes og Hollændernes Knapkåse. I Schweiz, saasom man seer af Joh. Jac. Scheuchzers it. alpinis, nemlig: hans anden Reise i Aaret 1703. S. 123 — 125. laver man et Slags Knap-Ost, kaldet Schabzieger, hvilket skeer paa følgende Maade: Man tager et Centner Rentmelks-Ost (S. XI. n. 3.) som endnu ikke er fuldkommen tørret, samt omtrent en halv Kande Salt (Scheuchzer siger: quarta pars modii) og lige saa meget af vel lugtende Melilot, som er Trifolium Melilotus caerulea Linn. og Lotus hortensis odorata C. B. paa fransk le Melilot odorant, paa tydsk Wohlriechender Klee, Siebengezeit, Siebengeruch, Siebenstundenkraut, men som af Schweizerne, for denne dens Brugs skyld, kaldes Zigerkraut eller Schabziegerkraut. Gesner de lacticin. S. 48. (efter Scheuchzers Beretning) melder, at man, foruden denne vellugtende Melilot, og har kommet deri Nesterurt, Imperatoria Ostruthium Linn. Men bemelte Scheuchzer siger, at denne til hans Tid allerede var kommen af Brug. Jeg gaaer forbi Claud. Deodati Beretning i hans Pantheo hygiastico hippocratico-hermetico de hominis vita ad 120. annos salubriter producenda Lib. I. c. 34. hvor der urigtig meldes, at der kommes en heel Hob Fjeldplanter og adskillige vellugtende Urter i dette Slags

Slags Ost. De forbemelte tre Slags In-
gredienser: Osten, Saltet og den vellugten-
de Melilot maa meget vel blandes, stampes,
smulres og æltes, hvortil Schweizerne, for-
medelst den Mængde, de deraf paa eengang
lave, betiene sig af en Ostmølle, drevet
ved Vand, som de kalde Ziegerreibe, og
som kan sees aftegnet hos Scheuchzer l. c.
Tab. XVI. Fig. 1. Naar Massen er vel
smulnet og æltet sammen, bringes den i et
vist Slags Forme, dannede som en dansk
Bandspand, bredere oven end ned en til, som
de kalde Ziegerkublen, og ere afsmalede l. c.
Fig. 2. Heri stampes den vel ned med en Stø-
der, kaldet Ziegerstøffel (l. c. Fig. 3.) og
jævnes siden med en Plathammer, kaldet
Tätscher (l. c. Fig. 4.) og bliver saaledes
staaende, indtil Ostene ere blevne tørre nok;
hvorefter de udtages af Formene og stilles,
efter Sædvane, op paa lange Rækker i et
tempereret Bærelse. Naar de skal spises,
skraves de paa Smørrebrod, og kaldes derfor
Schabzieger. De roses sær meget som
baade velsmagende og sunde Oste.

III. Capitel.

om

de i Norge brugelige Melke-Retter.

§. XVIII.

Sil Retter af sød Melk og Fløde henhører følgende:

1.) Melkegryn, er Belling kogt af sød Melk og Gryn.

Bonderne bruge mest dertil Byg-Gryn, andre, hvad Gryn de har Raad til, eller finde mest Smag udi, saasom Boghvede-Gryn, Risen-Gryn, Perle- eller og Manna-Gryn, hvilke sidste er, saasom bekiendt, Frøet af *Festuca fluitans*. Flor. Norv. II. 409. som i Flor. Dan. Oed. fasc. 4. tab. 237. er aftegnet; men ikke samles i Norge, uagtet Manna-Græsset her voxer paa fugtige Steder i temmelig Mængde og bær modent Frøe. Man lader derfor Manna-Grynene komme fra Danzig eller Dannemark, fornemmelig Syen, hvorfra de og faaes best og friskest.

2) Melke-Sup (Suppe), Melke-Pap er noksom bekiendt. Ligeledes

3.) Sød Gryn-Grød.

Den

Den dypes enten i Smør, som legges i et Hul midt i Grøden og smeltes af dens Barme, (hvilket kaldes Smørsie,) eller og spises med Biin, Ol, Melk eller Fløde til. Undertiden steges den søde Grød (hvortil Boghvede-Grød best. skifter sig, saasom den fasteste) i en Steenpande, sat i en heed Bagerovn, eller og inden i en Tærte-Pande, som har Ild over og under sig. Andre fiære Boghvede-Grøden i Skiver og stege den saaledes i en Pande. I begge Tilfælde kaldes den Pande-Grød, som ellers og laves i Dannemark. Det er iligemaade brugeligt, at stove sød Grød op i Smør, og at spise den saaledes med Fløde eller Melk til.

4.) Hvedemeels-Grød, spises ligesom sød Grød. (n. 3.)

5. og 6.) Fløde-Grød og Rømme-Grød laves, den første af sød, og den anden af suur og tyk Fløde, og, for det meste, Hvedemeel, eller fin sigtet Rugmeel. Undertiden tages og Bryn dertil, synderlig af Folk af Stand; ei at melde om en Bøndes fik, bestaaende derudi, at man undertiden i eet og samme Fad har sød Bryngrød, kogt af sød Melk og fine Byggryn neden under, og Rømmegrød af Meel oven paa. Rømme-Grøsten laves ellers paa en dobbelt

Maade; nemlig, den ofes enten strax op, saasnart den er kogt, eller koges med Laag over, indtil Smørret skiller sig derfra og svømmer open paa. Den sidste Maade holdes med rette for den sundeste, saasom det meget Smør, naar det bliver i Broden, falder en svag Mave besværlig. Af denne Aarsag komme nogle strax et par Eggeblommer, efterat de ere slagne, i Kommen, saasom dette Middel hielper til at stille Smøret fra Broden.

7.) Brø-Grøt er haardkogt Brød, bestaaende gemeentlig af fersk eller og affkummet Melk, hvori man for det meste rører Nysses Smør (s. XX.) førend Melet (som gemeentlig er Bygmeel) kommes deri. Den ofes enten varm op med Skeer paa Havre-Byg eller blandings Gladbrød, med et Smørøie oven i, eller staares kold i Skiver og legges paa Smør og Brød isteden for Ost, i hvilket sidste Tilfælde den meest er brugelig. Hvorved meget spares, naar man har mange gemene Tjenestefolk. Den kaldes Brø-Grøt, fordi den legges paa Brød; saa vel som og Nyssesmør-Grød, fordi deri kommes Nysses smør (s. XX.)

8) Soll, Melk eller Gløte-Soll, bestaaende i kold, for det meste, ukogt Melk eller

eller Fløde, hvori man har α) smullet Bladsbrød, β) i Tærninger skaaret Rug eller Hvedebrød, eller γ) Bær af adskillig Slags, saasom: Jordbær, Møltebær, Blaabær, o. s. v.

Hid henhører og Kaape Soll, da man kommer i Melken Frøet, og de smaae frøagtige Knoppe af Kaape eller Perlesgræs, Harerug, paa dansk, Liden Slanzgeurt, Polygonum viviparum; en Ret, som Bøndernes Børn fornemmelig finde Smagudi, og hvorom jeg allerede i min Flora Norv. I. Deel, N 9. S. 10. har handlet. Paa Landet er og Ostfoll meget i Brug, som laves paa en dobbelt Maade. Deels stikker man gemeentlig først Ost, saasom Søenost (S. X. XI. n. 2. & 3.) i Tærninger, deels tager man Kaasten (S. VI. Anm. g.) førend den kommer i Formen, af hvad Slags Ost man behager, dog for det meste af Søstost (S. VI. ff.) eller Skisrost (S. XV.) og kommer i begge Tilfælde sod Melk eller Fløde derpaa. I sidstnævnte Tilfælde kaldes denne Ret syndensfields ogsaa Østingsfoll, fordi den ikke haver Sted, uden naar man øster eller laver Ost; og i begge Tilfælde hedder den sammesteds Mølse, hvilket Ord og Ramus i hans Norges Beskrivelse C. IV. S. 20. nævner, dog uden at forklare det.

*Wingelsbær med
-lysd.*

Hvad dets etymologiske Oprindelse angaaer, faa synes denne at kunne hentes fra det latinske Ord *mullum* (se. *lac.*). Ellers har det og stor Overeensstemmelse med det norske Ord *Mølje* eller *Millje*, *Mellje*, som bestaaer i smullet eller i større Stykker brudt og i Soddet af Fisk eller andet Riød blodgiort Gladbrod, hvorpaa man sjer Fit af feed Fisk, saasom *Sild*, *Helleflynder* og adskillig Slags Fiskelever, især af *Torsk* og *Sei*, eller og af andet fedt Riød, efterat man har staaet Soddet af Brodet eller spist det op og kommet paa Brodet *Salt* og *Syre* (§. XXI.). Hvilket Ord *Mølje* eller *Millje* har sin Oprindelse af det gamle Ord *mill*, betydende *Støv*, *Sand* og andre smullende Ting, hvorom *Wachter* in *gloss. germ.* kan eftersees. Heraf bliver det og rimeligst at udlede det Ord *Mølse*

9.) *Moltebær*: *Melk* bestaaer i sod *Melk* eller *Fløde*, hvori man har slaget og vel omrørt *Moltebær*: *Saft*, som man sjer fra den vel bekiendte *Moltebær*: *Grød* (*Flor. Norv. I. n. vi. p. 7.*). Man lader det ikke herved mangle paa *Sukker*. *Moltebær*: *Grød* spises ofte, som den er, med *Fløde* til. Der laves og en *Moltebær*: *Suppe*, som en *Biinsuppe*, hvori der er meest *Saft* og lidet *Melk*, om hvilket tilhobe min *Flor. Norv.*

Norv. I. Deel, n. VI. S. 7. kan efter-
sees.

10.) Jordbær-Melk, hvori kommes
Jordbær, syltede i Sukker, tillige med Saften
eller Sirupen, de ligge udi, som tilsammen
vel omrøres med Melken eller Gløden. Da
dette er en meget nydelig Ret, og det ikke
lykkes enhver, at sylte Jordbærene saaledes,
at de længe og vel kan bevares, uden at bli-
ve alt for bitre eller at skimles, saa vil jeg
her vise, hvorledes man bør omgaaes der-
med. Næmlig, man koges en Sirup af Suk-
ker, og holder den Kold paa vel udsøgte og
friske Jordbær, som man i forveien har til-
vede i en liden cylindrisk Flaske af Glas,
hvilken dermed, indtil et par Fingers Brede
eller noget meer, løselig er fyldt; saa at Si-
rupen vel skuler Jordbærene, og der bliver
ikke mere ledigt Rum oven i Flasken end der
kan behøves til at forhindre, at den ikke,
efterat den er vel proppet, gaaer i Stykker.
Saaledes lader man den tre til fire Dage
staae, vel tilproppet og med dobbelt Blære
tilbunden. Hvoorefter Sirupen, som nu,
ved at blandes med den Saft, der gaaer af
Bærene, er bleven alt for tynd, koges med
Sukker paa ny op og heldes atter, ligesom
før, Kold paa Bærene, som blive i Flasken.
Denne proppes og forsynes desuden vel,

i Nougat Smørgrød. 2. Høstbaands
grød. 3. mjølkgrød. lige

ligesom før er meldt, med Blære, eller og med Kit, Bop, Harpix, o. s. v. at Luften ikke skal komme til Bærene. Man begriber let, hvorfor det er bedre at have mange smaae Glas, saasom paa en Pægel eller halv Potte, end eet eller to store; da det, der bliver igien i Glasset, efterat det er aabnet, og man har taget deraf, hvad man for den gang behøver, staaer Fare for at skimles. Da Saften eller Sirupen har en fuldkommen Jordbær Smag, saa behøver man ikke at røre mange Bær i Melken. Hvorfor' og de fleste komme megen Sast og ikkun saa Bær deri, ei at melde om, at man undertiden nodes hertil, naar Bærene ere blevne før meget bitteragtige. Nogle pleie at lade Bærene saae et Opkog med Sirupen, førend de første gang komme dem i Glasset. Men mig synes, de blive derefter noget bitteragtige, ja tabe derved meget, ikke alene i deres behagelige Smag, men og i deres Udseende. Hvorfor jeg foretrækker den første Maade, efterat jeg har ladet forsøge begge. Jordbær, som saaledes ere syltede og vel forvarede for Luften, kan man have Aar og Dag og derover, allerhelst, naar man sætter Glasset i en god Kielder, i Sand, og vender det deri op og ned, især i Forstningen.

Jeg gaaer med Glid forbi Hobert, Mandel: Riøse, syltet Melk, Bævre: melk (Melke: Gelée,) Nudelmelk (Orme: melk, Lapmelk) Bollemelk eller Klumpemelk, Oplagt Melk, og mange andre saasdanne Melke: Retter, som bruges ligesaa meget i Dannemark og Udenlands, som i Norge, og det, hvad en stor Deel af disse Retter angaaer, ikkun af formuende Folk af Stand, til Giestebuder.

Fjeldfinnerne lave og adskillig Slags Retter af fersk Rensdyrmelk, saasom:

1.) Juemomilke, paa Dansk Syremelk, hvortil tages Sommer-Melken, som koges med Syre eller Syregræs, paa Lappisk Juemo (*Rumex Acetosa*) indtil den faaer lige Farve med samme, og bliver til en tyk Grød. Herom handler Hr. Professor Leem i hans Beskrivelse over Finmarkens Lapper, Cap. 7. S. 113. samt Hr. Ridder von Linné i hans *Flora lapponica* n. 130. S. 93, 94. hvor han end og beretter, selv at have fundet Smag deri, naar den ikke var fersk.

2.) Fattemilke, paa Dansk: Maves Melk, fordi den forvares i en Rensdyrs Mave. Den bestaaer af Rensdyr-Melk og Krækebær eller Resflinger (*Empetrum nigrum*)

grum) som man lader fryse sammen; hvorom jeg har udførlig handlet i Flor. Norv. I. Deel n. XII. S. 11. See og Hr. Professor Leems forbemelte Beskrivelse over Lapperne. S. 114.

3.) Nappe-Milke, paa Dansk: Skaales Melk, som bestaaer i Vinter-Melk, hvilken man lader fryse sammen i en Træs-Skaal, gjort af en Birke-Knort med kort Skast paa, og bevarer sine fornemste Giester med efter Hr. Professor Leems Beretning S. 115. l. c. Det findiske Navn paa en Skaal: Nappe, kommer, saasom man lettelig seer, overens med det Tydske: Napf. Men mange deslige Ord skal man ikke bemerke i det findiske Sprog, hvilket kommer meest overens med det Slavoniske og Ungeriske.

§. XIX.

Den tykke sure Melk er meget brugelig til Spise i Norge, og naar den hertil skal anvendes, betiener man sig for det meste af Tætte (z) for at gjøre den tyk, saasom den derved faaer en bedre Smag. Til Tætte bruges det bekiente, saa kaldte Tætte-Græs (Pingvica vulgaris) hvoraf Bladene legges i en

(z) Tætte har sit Navn af tætt, fordi den gjør Melken tæt eller compact.

i en Skaal ferst Melk, som derefter tykner og bliver saa stærkt sammenhængende, at den kan trækkes ud i lange Traade. Denne Tætte meddeler siden al anden Melk, hvori en Skeefuld deraf blandes, sin Beskaffenhed, saasom Hr. von Linné allerede noksom har forklaret i hans Flora lapponica, n. XI. p. 10. litt. 3. de lacte compacto hyperboreo, og denne tykke Melk, som ligeledes igien meddeler al anden Melk, hvori noget deraf kommes, samme Beskaffenhed, saaer deraf det Navn: Tætte-Melk. De Raader, hvorpaa den tykke Melk spises og de Retter, som deraf laves, ere følgende:

1.) Skjør-Soll, som bestaaer i tyk suur Melk, hvori man kommer smulnet Glødsbrod, efterat Melken først er vel slaget. Bonden tager gemeentlig først Gløden eller Kommen af Skjøren, eller den tykke sure Melk, og spiser Skjør-soll saavel af Ko- som Gede-Skjør.

2.) Skjør eller tyk Melk med Gløden paa, uden at have kommet Tætte i Melken.

3.) Norlandsk Sætte-Melk, hvilken laves paa følgende Maade: God Melk koges, hvorpaa kommes Tætte, naar hiin er bleven kold, og Snerpen er tagen af. Har man

man Mængde deraf, fyldes den paa en Tonde og sælges saaledes af Nordlandsfarerne til Ironhiem for fire Skilling Kanden. Den er meget tykkere og fastere end anden Tætte-Melk, som ikke først er kogt, og er derhos behagelig at spise. I Særdeleshed bør den anprises for Soesfarende, da den kan glemmes Aar og Dag, ja derover, uden at bedærves. Den kaldes Sætte-Melk, fordi der settes Tætte til den, af hvilken Aarsag al Tætte-Melk baade kan kaldes og bliver tillige undertiden virkelig kaldet Sætte-Melk; men den kogte tykke Tætte-Melk bekommer dog i Nordland det Navn: Sætte-Melk i Særdeleshed, for at skille den fra den ukogte.

4.) Suurmælks-Sup. Denne laves af tyk suur Melk, hvori ingen Tætte er kommen. Melken koges, og saasnart Kogningen begynder, røres Bygmeel deri til en tynd Suppe eller Bølling. Undertiden kommes Gryn, isteden for Meel, deri. Saaledes spises den af Bønder og gemene Tjenestefolk paa Landet; andre bruge Hvede eller Rugmeel.

5.) Suurmælks-Grød laves paa samme Maade, men koges tykkere til Grød. Naar Landmanden er vel forsynet med tyk suur Melk

Melk, sparer han ved disse tvende Retter paa Melet, saasom der gaaer mere Meel til Vass: Sup, (en Suppe, kogt af Vand og Byg: Meel) og Elsup, lavet af tyndt Ol, paa Norsk Mundgot, og Meel, som ellers Bønderne og fattige Folk spise.

6.) Brø: Grøt; Brød: Grød af tyk suur Melk, laves ellers og spises, som en anden Brø: Grøt af sød Melk (§. XVIII. n. 7.)

I øvrigt kommes og ofte tyk suur Melk i Fiske: Supper, for at give dem en syrlig Smag, og spises desuden i Almindelighed af Bonden til Havre: Byg: Rugmelk: og Gryn: Grød: Ei vidtlostig at melde om, at og den sure tykke Melk drikkes for Forst, baade saasom den er, saa og blandet med Vand, under det Navn Surmelksblande eller Melkblande, hvorved fattige Folk spare Ol. Den sure Melk hielper og meget til at vedligeholde Bondens Helbred, og især at forhindre Sot (a) eller hidfige Febre.

§. XX.

Al Balde eller Myssu (§. XVI.) laves Myss: Smør, hvilket er brunt af Farve, lige

(a) Kommer af Syde (Sieden) æstuaere, og er Sod hos Wachter, pro astu taget.

ligesom Myffe-Smør-Ost (s. XVI.) laves og ligesom denne, dog med den Forskiel, at det ikkun koges, som en tynd Rugmeels Brod og derefter, naar det er bleven foldt, eses op paa Fad eller i Fierdings Kar, naar det skal giemmes. Omrøringen maa blive ved, ligesom ved Myffesmør-Ostes Lavning, indtil det bliver ganske foldt, at det ikke skal smage sandigt (See s. XVI). Dog, naar Gryden eller Fierdingen, saafremt det heri er øset varmt, sær vel tildekkes, har det ikke meget at betyde, om man holder inde med Omrøringen, forinden det er bleven foldt, naar det kun vel er kogt, og man under Kogningen har rørt sluttig og uden Ophold deri. Myffe-Smøret kaldes og Møffe- eller Myffe-brøm, samt Mussubrøm eller Briim og Møffesmørrosten Møffebrømost, eller og Primost, hvor Brøm, Briim eller Priim er det samme som det gamle Norske Ord Briim hos Worm in lex. ran, eller, saasom det nu omstunder i Norge for det meste udtales, Brøm, egentlig betydende Havets Brusen (actus maris) og især dets Skum, hvilken Betydning meget vel kan anvendes paa Myffesmørrosten i Henseende til dens Kogning, da den under Kogningen sprytter, spruder og skummer stærkt (s. XVI). Hvad Primstaven (Runestaven eller Riimstøften) angaaer, saa har det Ord Prim heri

en

en anden Oprindelse, hvorom man kan læse Wormii fastos danicos, lib. I. c. 2. p. 3. samt: Kort och tydelig Underwiesning, huru man skal forstaa och bruka Kunststatwen. Upsala, 1748. in 12. S. 3. 26. hvoraf sees, at Prim her betyder Gyldentallet i de Samles Kalender, som bestemmer Nyemaanederne (Nyet eller Nytaendelsen). Man sees heraf lettelig, at man, naar man vil forhindre al Forvirrelse, ikke bor kalde Nyffesmorosten med Ratio, i N. Beskr. c. 4. S. 20. Primost, men meget meer Brim- eller Bromost. Smorret er to Slags, a) det søde og b) det sure, (Søt og Suur-Brom eller Brim) alt efter som det er kogt af suur Balde, f. E. efter Gammelosten, eller af sød Balde, efter Sotmelks Ost. Ellers laves og undertiden Nyffesmor af Kiernemelk, enten ganske eller til Deels, som gemeentlig tages efter tyk og suur Glode, og derfor kan henregnes til suurt Nyffesmor, endskiont det smager bedre end det, som laves af suur Balde efter Gammel- eller Skiorost (§. XV.) Nyffesmorret nyttes paa følgende Maader: 1.) Koges det i Vandsuppe, kogt af Vand og Bygmeel (§. XIX.) hvorefter den bliver meget bedre og smageligere, og faaer det Navn: Nyffesmor-Sup. Hertil tages altid surt Nyffesmor; og naar samme ikke havees, bruges i dets Sted suur Nyffesmor-Ost (§. XVI.) som laves med en

Kniv i Bandet, naar Riedelen er sat paa Jlden, førend Melet havest deri, og derefter omrøres.

2.) Bruges det i steden for Smordypselse til al Slags Fisk, saavel som til Brød, i steden for Smor-Diet midt i Fadet; hvilket ligeledes gielder om Nyssesmor-Ost, som til den Ende først skaves fin af, ligesom litt. a er bleven meldet, og koges i lidet sød Melk.

3.) Legges en god Skeefuld deraf paa Havre- eller Byg Gladbrød, undertiden med et lidet Stykke andet Smor til, som den spisende selv breder ud paa smaa Stykker af Gladbrødet, han efterhaanden bryder af.

4.) Haves det, eller og, i Mangel deraf, Nyssesmor-Osten fin skaves, i Næpe-stamp eller stapp, ellers og paa Morst kaldet: Næpe-Grøt, og det i steden for Smor eller Fit. Bemelte Ret haaber jeg, man forstaaer, naar ikkun meldes, at Roer heder paa Morst: Næper, af det latinske: Napus. At Nyssesmorret og haves i Brøds-Grøt, er allerede af §. XVIII. bekiendt. Med søt Nyssesmor omgaaes, i Henseende til alle disse Retter, meget sparsommeligen, og bruges mere sielden end det sure, gielder og i Fronhiem to Skilling Marken, da en Mark af det sure sælges for en Skilling.

§. XXI.

Ved Syre, har jeg allerede nogle gange meldet, at man i Norge forstaaer den sure Balde, som bliver tilbage, efterat man har lavet Gammel Ost (§. XV.). Til Forskiel fra denne kalder man den Urt: Syre (Rumex Acerosa) Syregræs, og den sure Balde eller Myse, som er ved den tykke sure Melk og ei er kogt, Raa-Mussu. Saadan Syre fyldes paa Tønder og kan saaledes, naar den er vel kogt, især naar den efter nogen Tid koges op igien, forvares Aar og Dag til adskillig Brug, saasom: 1.) Til sund Drikke, efterat man har blandet Vand deri, hvilket er Bøndernes, især de Fattiges og Sofinnernes sædvanligste Drik, fornemmelig om Vinteren, under det Navn: Blande, Blænde eller (til Forskiel fra Melkblande og især Surmelks Blande, hvorom jeg (§. XIX.) har handlet) Syrblande. Uden Blanding af Vand blev Syren for suur at drikke.

2.) Til Syre-Sup (Suppe) som laves af Vand med Syre udi og jevnes med Bygmeel. Folk af Stand og Vilkor lave og Syre-Suppe, men paa samme Maade som Biin-Suppe, hvorved man sparer paa Binen.

3.) Til Fiske-Suppe, paa Norff Fiske-Sodd, eller, saasom Bonden taler, Fiske-Sup, som koges paa ferst Fisk, og hvori man kommer en god Deel Syre, isteden for Eddike eller Citron-Saft, og dette skeer ikke alene af Bønder, men og af andre Folk. Formedelst denne Syrens Nytte trænger Bonden lidet eller intet til Eddike.

4.) Kiød, som man har bestemt til Steg, saasom: Dre Steg, men fornemmelig Dyre Steg, lægges to til tre Dage ned enten i tyk suur Melk, eller Syre forend den steges, hvorefter den bliver baade mør og velsmagende, og er dette endog undertiden et got Middel, hvorved man kan giøre en noget gammel Dyre-Steg smagelig.

5.) Er Silden haard eller skarp saltet, saasom med Kiøbmands-Sild pleier at skee, og man vil have den syrlig efter Bondens Smag, legger man den nogen Tid i Syre eller øser Syren derpaa.

Man bruger og at legge Messing og Kobber, undertiden ogsaa Tin-Kar i Syre, hvorefter de blive rene og blanke.

Den ukogte Balde, som jeg allerede har anmerket, paa Norff at kaldes: Kaa-Myssi,

Myssu, i fald man har noget deraf, som synderlig om Sommeren hender sig, da der undertiden setter sig stærk oven paa den tykke sure Melk, slaaes gemeentlig til Skjoren eller den sure Melk, man laver **Gammel-Ost** af, eller og gives til Kalvene, blandet med fersk Melk. Men meget suurt bør ikke Kalve bekomme den, saasom de deraf faaer **Durklob**. **Sviin** fordrage det bedre.

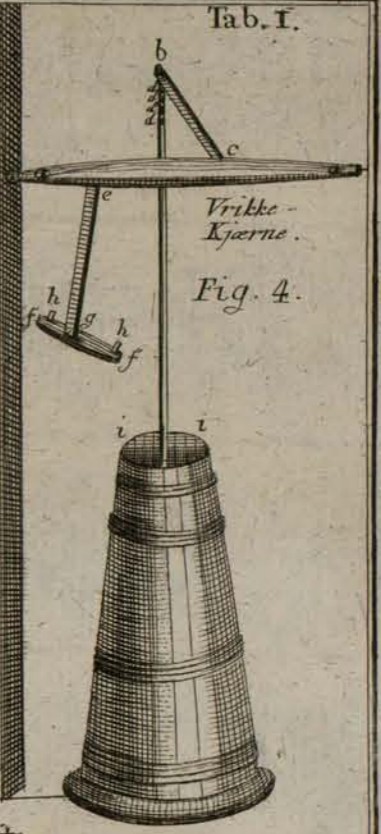
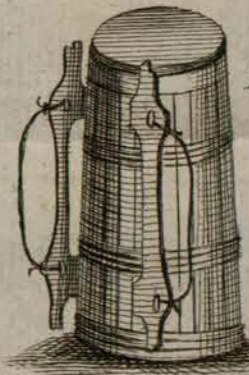
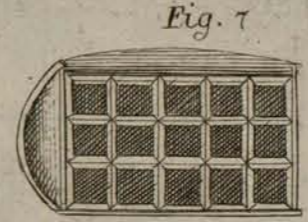
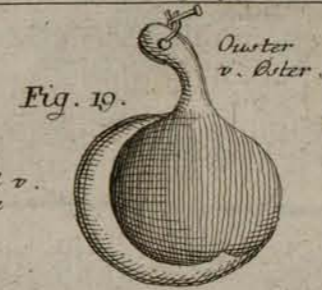
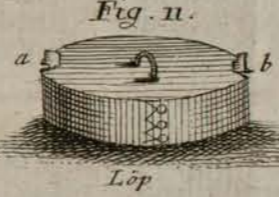
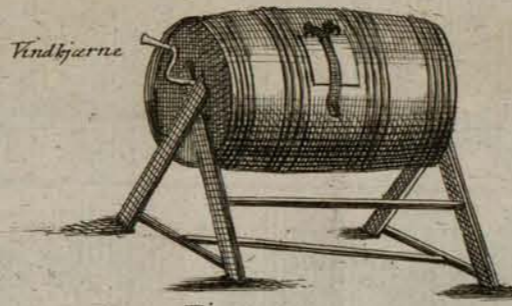
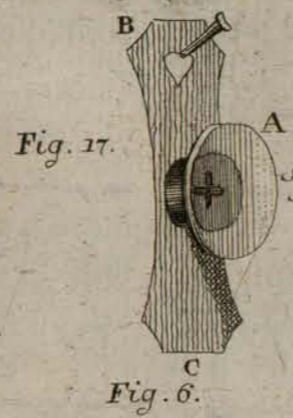
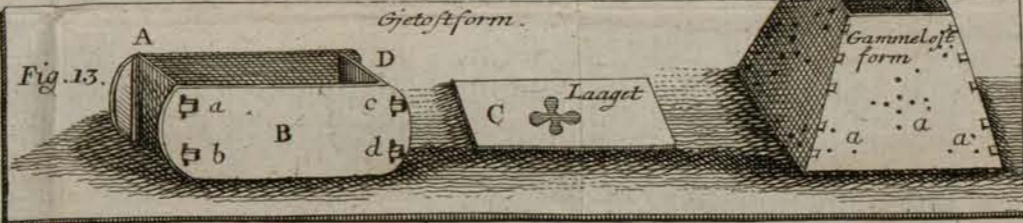
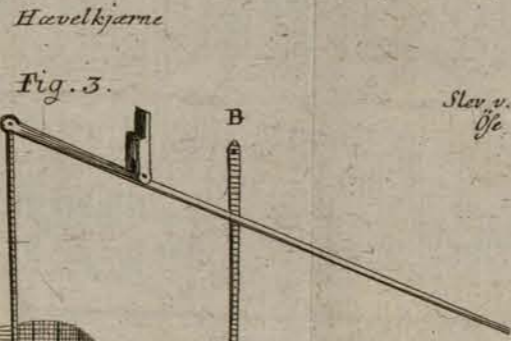
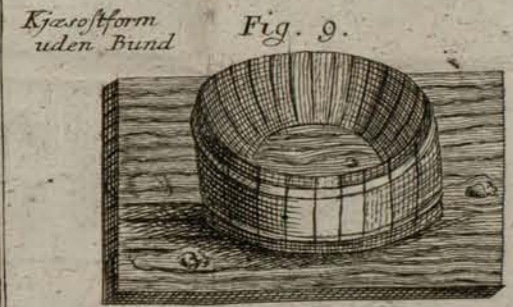
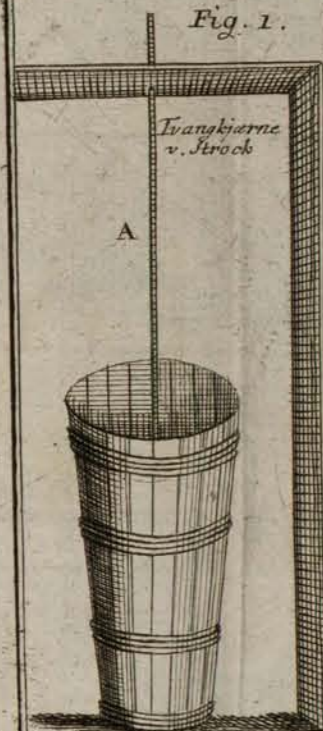
§. XXII.

Foruden **Kiernemelks-Ost**, et Slags **Ana-Ost** (§. XVII.) samt **Kiernemelks Myssu-Smør** (§. XX.) laves af **Kiernemelken** følgende Retter:

1.) **Kiernemelks-Suppe**, hvortil **Bønderne** tage **Bygmeel**, men andre, som har **Raad** og **Leilighed** dertil, jevne den ikkun lidet med **Hvedemeel**, eller og, som er bedre, **finstødt Hvedekavring**, og komme deri **Sukker**, **Caneel** og **Corinter**. Nogle jevne **Suppen** blot med **Eggeblommer**, da gemeentlig og **Hvedekavring**, i **smaa Stykker**, eller **lange Strimler** af **Hvedebrod**, stegte i **Smør**, **Kommes** deri.

2.) **Kiernemelks-Grød** laves, som en anden **Grød**, og tages dertil **Bygmeel**, **Byggryn**, **Hvedemeel** eller **malede Risengryn**,

og spises med Ol til, naar man undtager
 Bønderne, som ofte lave og spise den som en
 Brød Grød (S. XVIII) dog uden at komme
 Myssesmør deri, saasom pleier at ssee med
 anden Brød Grød (S. XVIII, XIX.). Beg-
 ge disse Retter ere baade sunde og meget vel-
 smagende, naar de ret laves. Men skal der
 ikke gaae for meget Sukker hertil, maa Kier-
 nemelken ikke være for meget suur, med min-
 dre man har Bondens Smag, som spiser
 den, jo surere, jo heller, allerhelst naar
 den spises som Brød Grød (S. XVIII.).



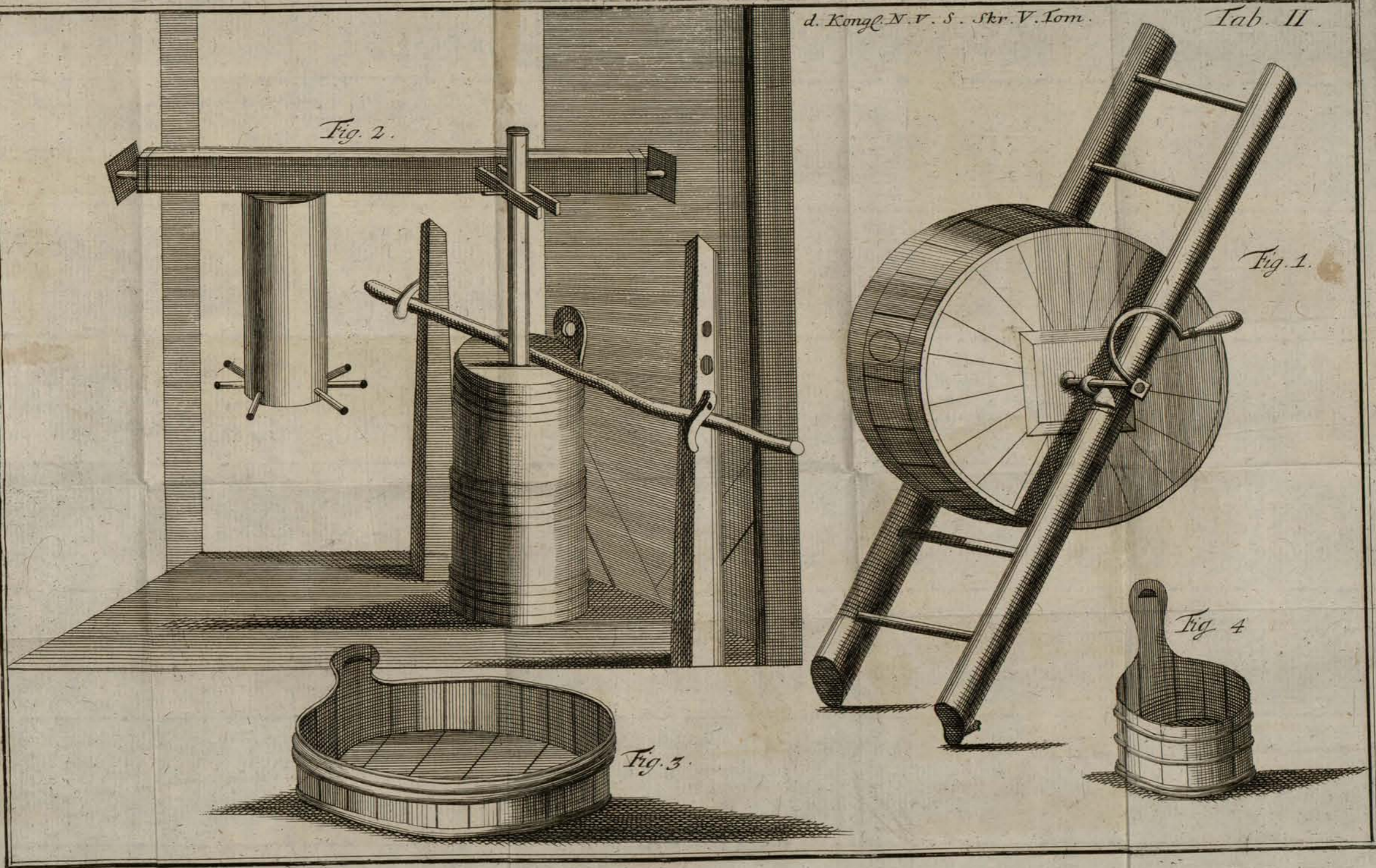


Fig. 2.

Fig. 1.

Fig. 3.

Fig. 4.

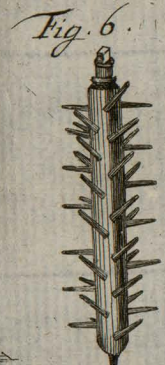
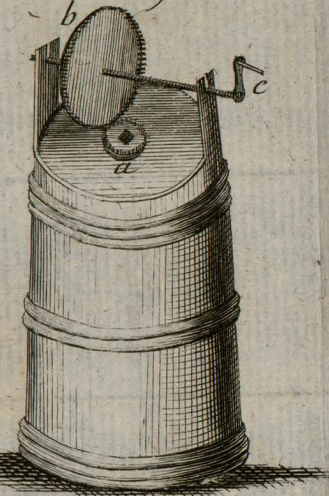
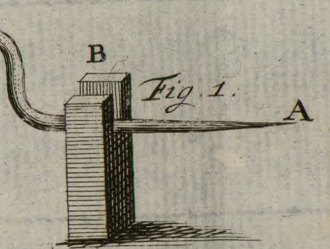
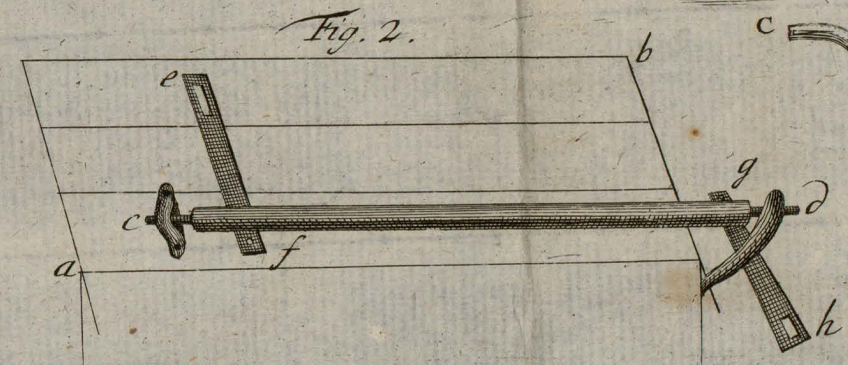
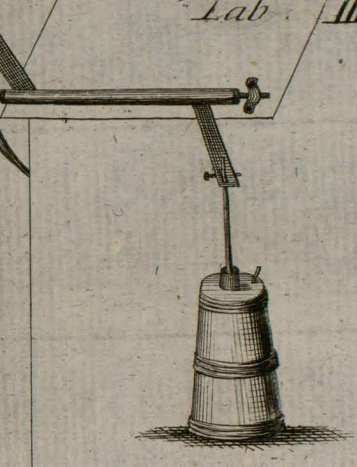
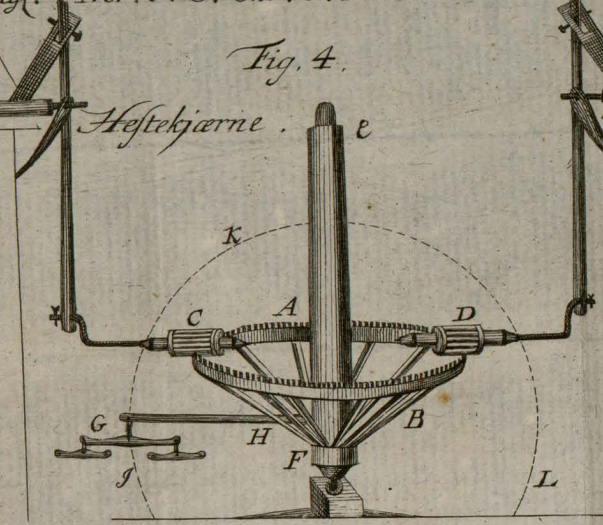
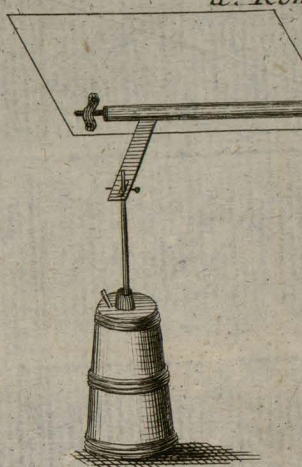
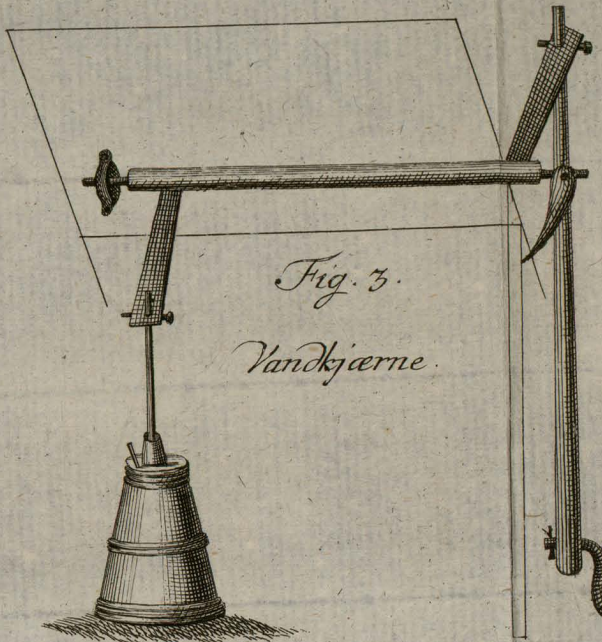


Fig. 2.

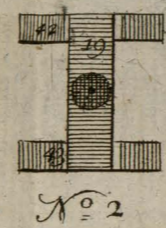
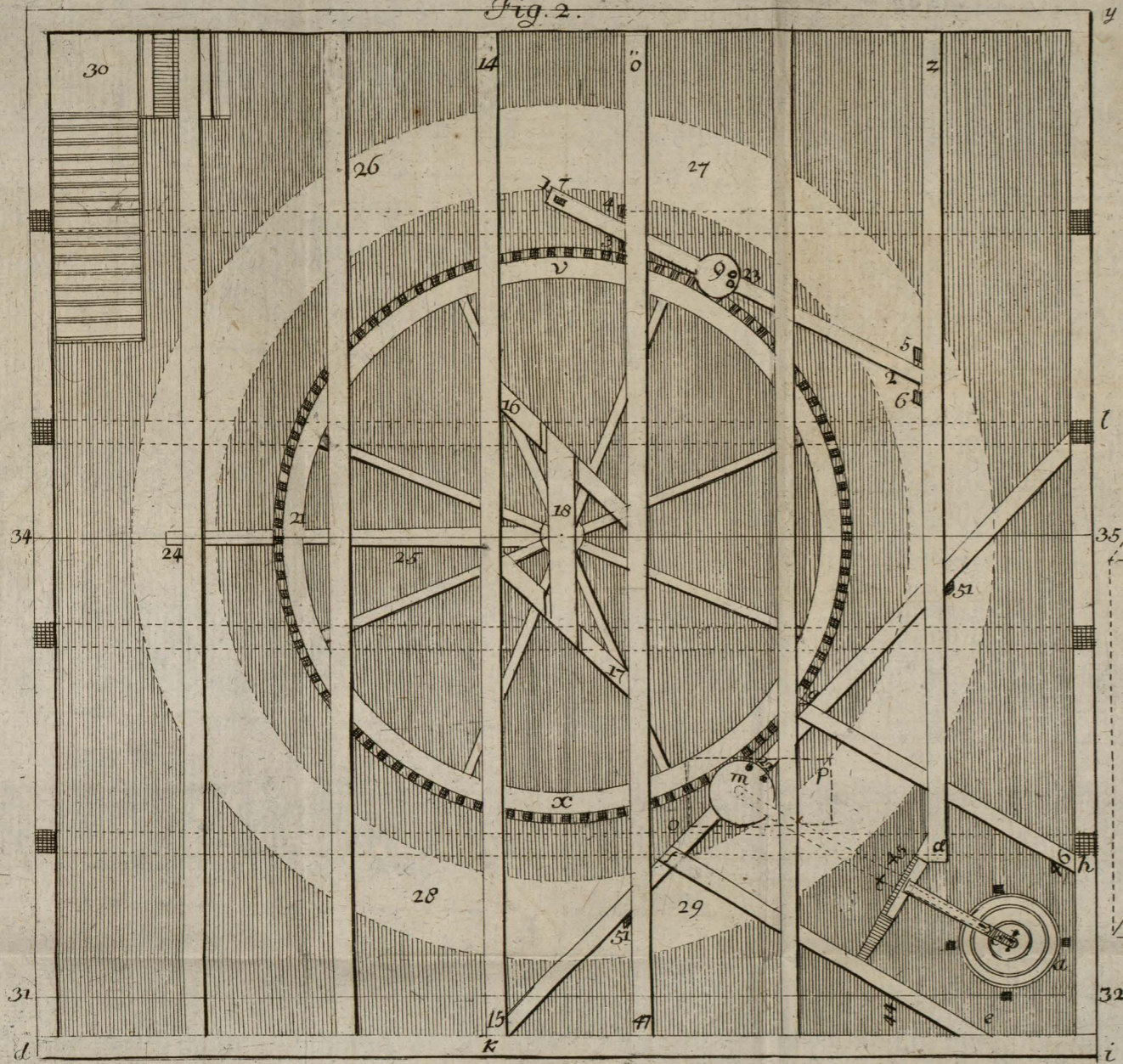


Fig. 1
No. 1.

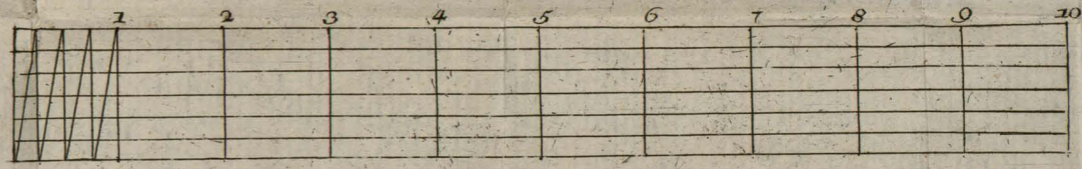
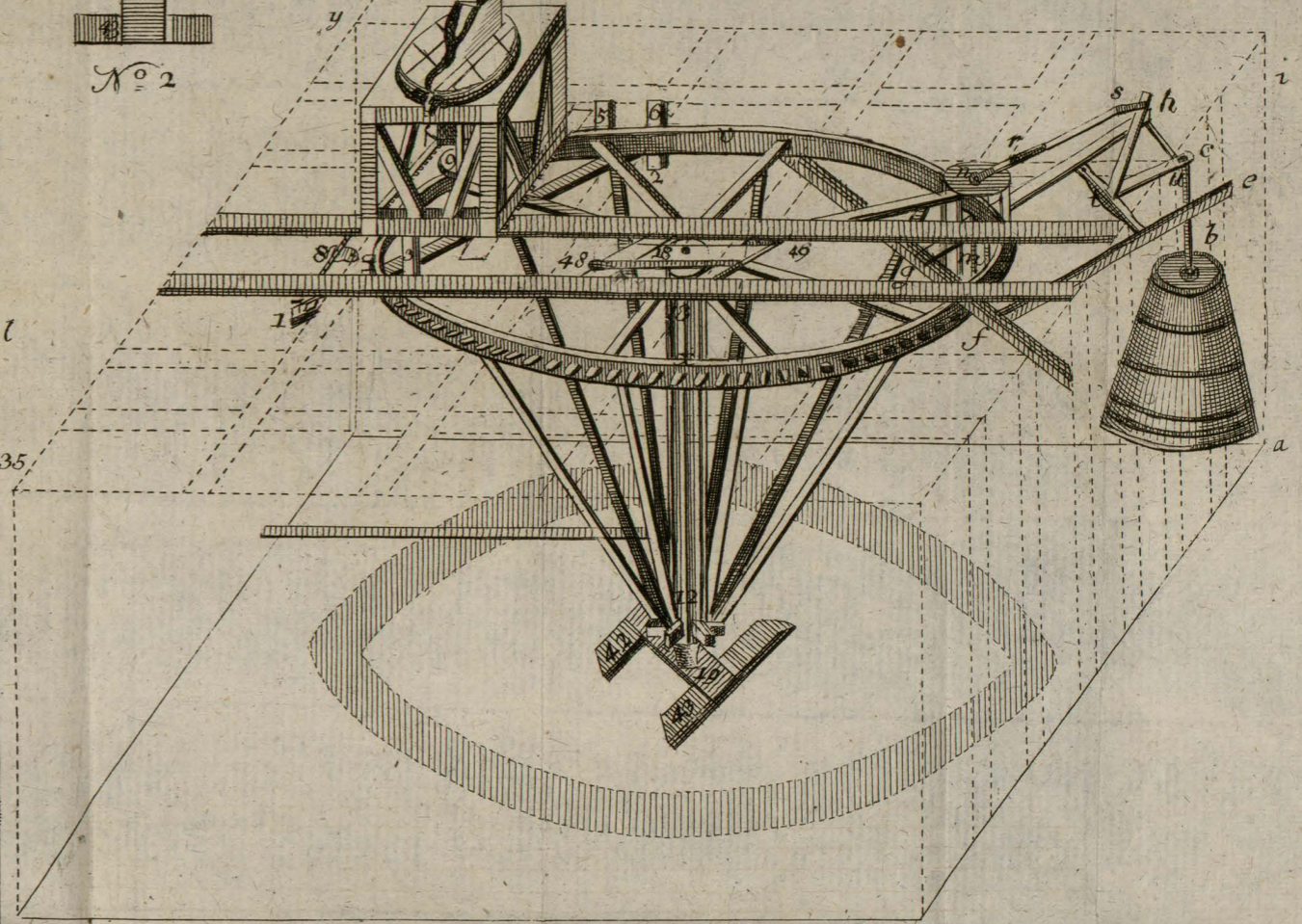


Fig. 3. N^o 1.

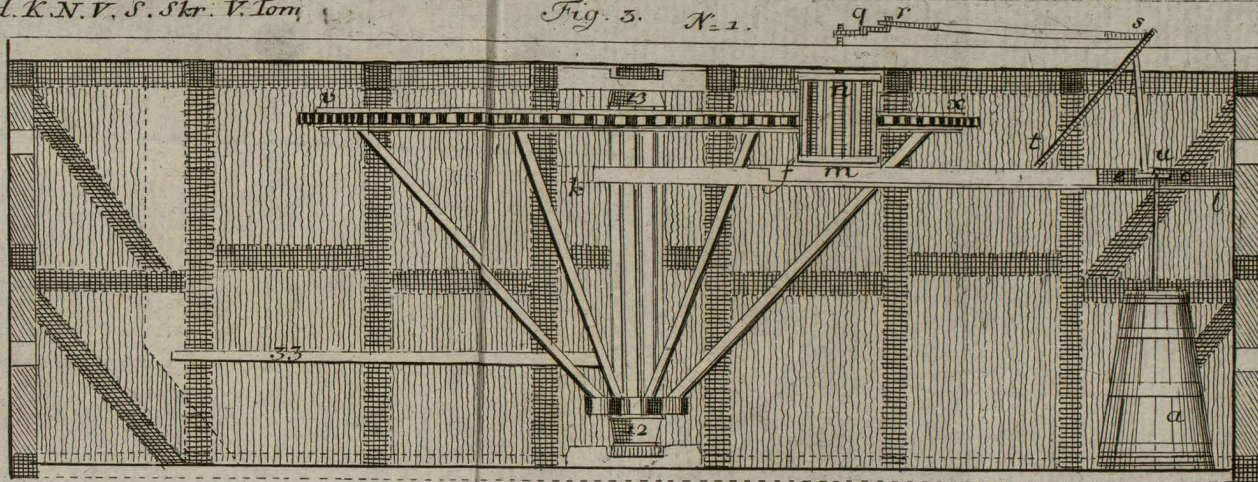
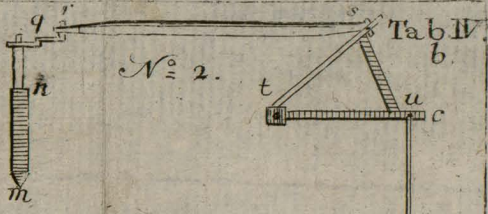
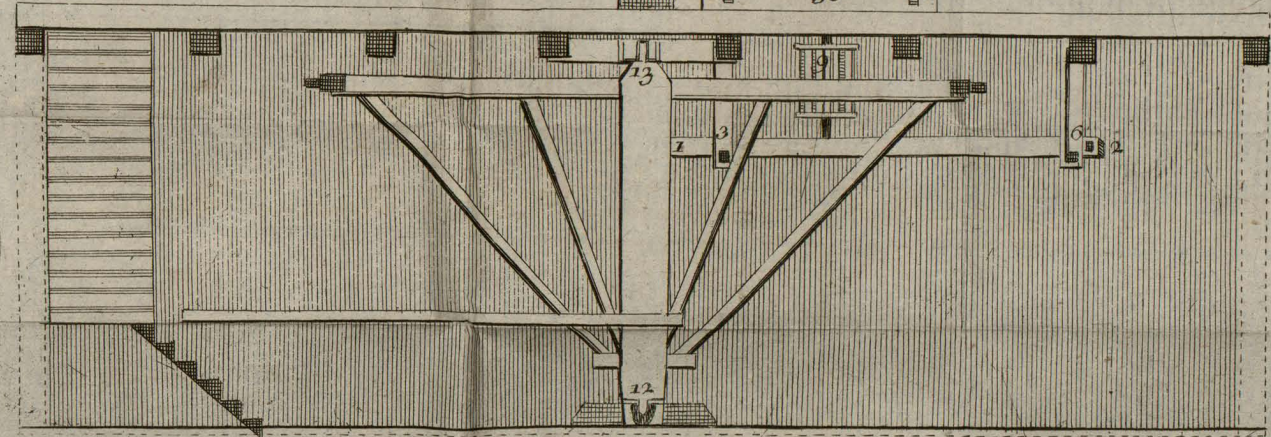
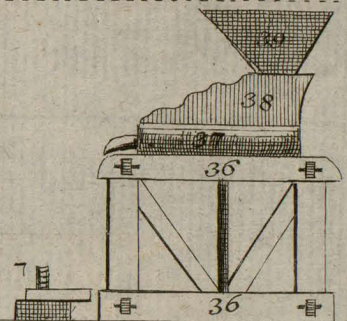
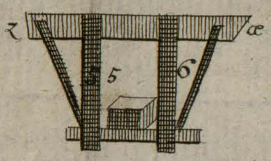


Fig. 4.

N^o 1.



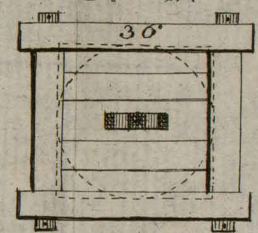
N^o 6.



N^o 3.



N^o 2.



N^o 4.



N^o 5.

