



Historie

De fleste af de ting, vi omgiver os med i hverdagen, gemmer på sjove historier om tingenes opfindelse eller tilblivelse.

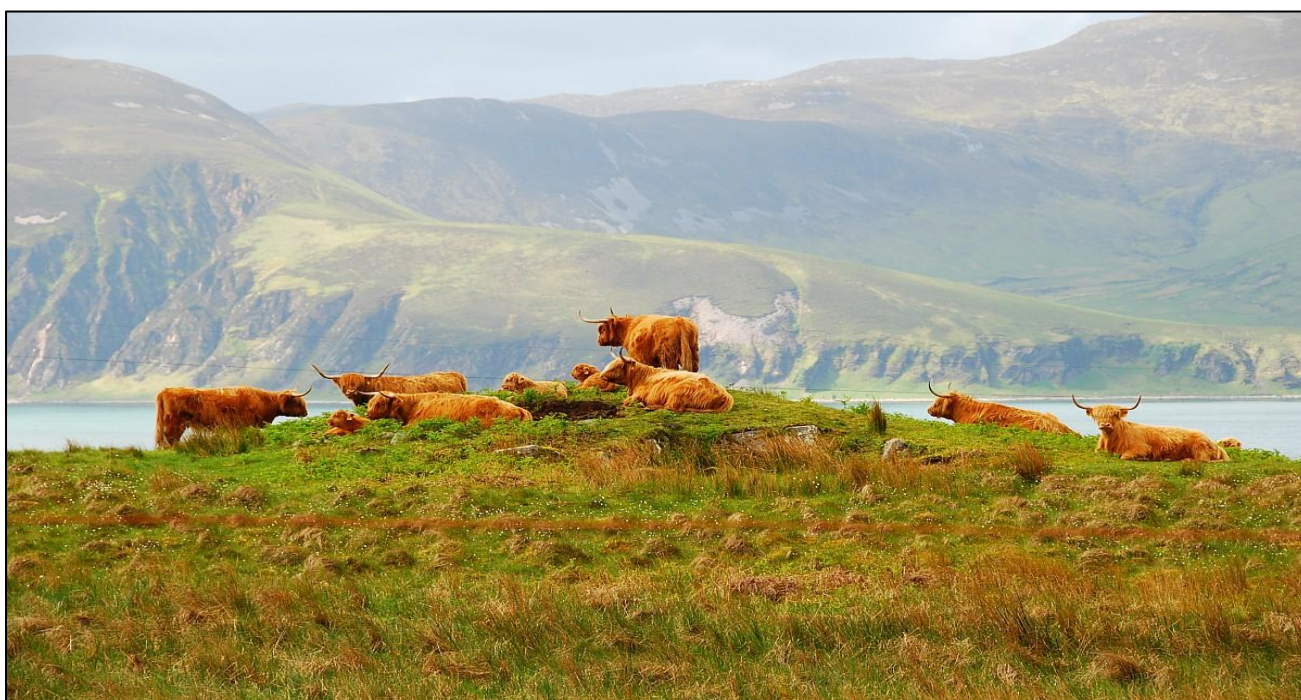
Ostens historie findes i et utal af artikler og bøger, og ved at søge i litteraturen og på internettet kan man finde mange interessante oplysninger, som beskriver historien om ostens tilblivelse.

Følgende tekster er frit sammensat af en række tekster, som er tilgængelig på internettet ved at søge på "ostens historie":

Nogle af de første beviser på malkning og fremstilling af ost stammer helt fra historiens tidligste begyndelse. Dem har man fundet hos oldtidsfolket sumererne, der boede i den sydlige halvdel af Mesopotamien, det nuværende Irak, omkring 4.000-3.000 f. Kr. Sumererne opbyggede en af de ældste kulturer, der kendes. Før vi havde tæmnet koen, fåret og geden, var vi et jægerfolk. Man brugte alt fra det nedlagte bytte, også dyrets indvolde. Faktisk var det første, man spiste, dyrets indvolde, fordi der var mange vitaminer i dem fra de planter, dyret havde spist.



Og så skete det, for måske 5.000 - 6.000 år siden, at en jæger første gang fandt på at spise det, han fandt i mavesækken på den kalv, han netop havde nedlagt: nemlig en klump ostet mælk. Ost er således et af de ældste, og måske mest naturlige, mejeriprodukter i verden.





Senere begyndte kvægbrugere at opbevare mælk i mavesække fra dyr, også fra kalve. Men når de så skulle bruge mælken, fik de i stedet valle og ost ud af sækken. I kalvemaver findes nemlig et stof, løbe, som får mælken til at stivne. Endnu i dag er vi afhængige af løben fra kalvemaver for at kunne producere ost. Når kalven vokser op stopper produktionen af osteløbe, da kalven ikke længere dier fra dens mor, og osteløbe kan derfor ikke fremstilles fra voksne dyr.

En anden historie fortæller, at en omrejsende arabisk købmand engang skulle krydse ørkenen - og for at være sikker på ikke at komme til at lide af tørst og sult, fik han den idé at fylde sin vandsæk med mælk. Sækken var lavet af en fåremave, og mælken var gedemælk.

Rejsen var lang og besværlig, og han skyndte sig i den grad af sted, at han ikke stoppede op for at indtage sit måltid af mælk og dadler. Han ville hellere se at komme igennem ørkenen, inden mørket faldt på. Men hen under aften, blev han alligevel så tørstig og sulten efter den hede og besværlige dag, at han måtte stoppe op for at spise og drikke.

Han gjorde ophold, løftede sækken og satte den for munden for at drikke, men til hans store overraskelse kom der ikke mælk ud - kun en tynd, vandagtig væske, nemlig valle.



Så blev han naturligvis nysgerrig efter at se, hvor al den dejlige mælk var blevet af. Han skar sækken op og fandt en hvid masse - verdens første ost. Da han var sulten - og måske også nysgerrig - tog han mod til sig og smagte på den bløde substans. Han opdagede, at den både smagte godt og gjorde ham mæt. Han anede ikke, at det mirakel, guderne tilsyneladende havde ladet ske, havde sin ganske naturlige videnskabelige forklaring. For fåremaven indeholdt jo de stoffer, man senere lærte at udvinde osteløbe af, og på den måde havde mælken gennemgået sin forbløffende forvandling.

Ost blev oprindeligt fremstillet af mælk fra både køer, får, bøfler og geder, men omkring begyndelsen af det 16. århundrede gik man, i hvert fald i Danmark, mere og mere over til at anvende komælk. I andre lande bruger man stadig mælken fra får, geder, bøfler og helt andre dyrearter som kameler og rensdyr til ostefremstilling.

Alle vore malkekøer stammer fra de store urokser. Urokserne var meget større end nutidens køer. De havde en skulderhøjde på op til 2 m. De levede tidligere vildt i enge og skovområder i Europa, Asien og Nordafrika.

For ca. 8.000 år siden begyndte mennesker i det sydlige Europa at indfange og tæmme urokserne. Vi ved naturligvis ikke, hvordan mennesker gjorde urokserne tamme. Måske fangede de en lille kalv og passede den, så den vænnede sig til dem helt fra starten? Måske



lokkede de voksne urokser til med foder på de tidspunkter, hvor der var mindst foder til dem i naturen?

De første tamme køer kom til Danmark for cirka 5.000 år siden. Gennem tiden har bønderne omhyggeligt udvalgt, hvilke tyre og hvilke køer, de ville parre med hinanden. På den måde skabte de efterhånden de kvægracer, vi har i dag. Nogle af disse kalder vi kødkvæg. De giver ikke så meget mælk, men til gengæld godt kød. Andre racer er specialiseret til at producere mælk, men er knapt så kødfulde - malkekvæg.



Et par tusind år efter at jægeren havde fundet ostemasse i kalvens eller fårets mavesæk, begyndte man at holde husdyr i Danmark. Man ved, at mælken allerede på det tidspunkt, omkring år 3.000-2.500 f. Kr., blev brugt til at lave ost af.

Det var dog først omkring år 1000, at man rigtigt fandt ud af hemmeligheden bag ostefremstilling. Det var de danske vikinger, der på deres togter rundt til andre lande fik denne viden med sig. Desuden bragte de

munke, der på samme tidspunkt kom til Danmark for at kristne de vilde danskere, også en viden om ost med sig.

Indtil i midten af 1800-tallet var der godt nok køer på gårdene, men kun så man selv kunne få mælk og mejeriprodukter. Husmoderen lavede den ost og det smør, der blev brugt på gården, men det var ikke noget, man solgte. I midten af 1800-tallet begyndte nogle danskere at lave videnskabelige forsøg med at forbedre mælkeproduktionen. De fandt ud af, hvordan man skulle fodre køerne, så de gav mere mælk, og bønderne begyndte at udvikle bedre smør- og ostetyper.

Da andelsmejerierne blev oprettet fra 1882 og fremad, var det først og fremmest smør, de satsede på, men mange af de private mejerier, der startede samtidig, eksperimenterede med at lave forskellige ostetyper. Alligevel var den danske osteproduktion meget lav helt op til efter 2. verdenskrigs afslutning. Siden da har smørproduktionen og smørekspporten været faldende, mens osteproduktionen og osteeksporten har været stigende.

Af central betydning for ostefremstillingen i nyere tid skal nævnes den danske kemiker Chr. D. A. Hansen, som allerede i sin studietid i 1870'erne erkendte, at det måtte være af enorm betydning for det fremvoksende mejeribrug at råde over en ensartet og ren osteløbe. Af tørrede kalvemaver fremstillede han et standardiseret og holdbart løbepræparat, som hurtigt vandt verdensry. Virksomheden Chr. Hansen er den dag i dag stadig en vigtig spiller indenfor produktion af osteløbe på verdensplan. Af andre danske virksomheder kan nævnes Danisco og Novozymes som meget store spillere på markedet for enzymer og bakteriekulturer til ostefremstilling.

