

Tove Olesen

Først i 80'erne var jeg på Harritslev Mejeri, hvor jeg vaskede ca. 100 oste hver anden dag. De blev lagt i blød i et stort kar med koldt vand, som mejeristen havde fyldt tidlig morgen.

Jeg begyndte klokken 8 om morgenen, så gik jeg i gang med at vaske oste og skrubbe dem med en børste på alle sider.

Derefter blev de lagt ud på lageret for at tørre til næste dag.

Derude havde vi en beholder, hvor der var paraffin i. Der var to holdere, som vi satte ostene på, så blev de dyppet i et øjeblik. De blev derefter stemplet, så man kunne se hvor ostene kom fra, og hvor gamle de var.

Så kom de i kælderens, hvor de lå på træhylder for at lagres. Der blev de tørret af og vendt hver dag, ellers hævede de. Hver ost vejede mellem 8-10 kg.

Der blev lavet Maribo og Danbo med og uden kommen, begge gode oste.

