Ostur á Íslandi

Ostagerð var almenn við upphaf byggðar hér á landi. Um það vitna tréílát sem víða má sjá á söfnum, til dæmis trog og strokkar. Rjómi var að langmestu leyti hafður í smjör á fyrri öldum, en úr undanrennu var hins vegar lagaður ýmiss konar mjólkurmatur, iðulega hleyptur. Í ritum frá 12. og 13. öld eru nefndar þrjár tegundir af hleyptum mjólkurmat: skyr, ostar og flautir. Súrmjólkurostur er talinn upprunalegastur, en við gerð hans er mjólk hleypt með sýru og ostefnið tekið úr mysunni með síun.

Í byrjun 20. aldar stendur ostagerð í heimahúsum með blóma, en það er síðasta skeiðið sem fráfærur tíðkast og vinnsla sauðamjólkur. Rétt fyrir aldamótin 1900 tóku nokkrir framsýnir bændur að gefa því gaum hve smjör- og ostagerð gat verið arðvænleg. Upp úr því hefst tímabil gömlu rjómabúanna sem voru merkilegt framtak og mikilvæg þróun í íslenskum landbúnaði. Rjómabúin framleiddu fyrst og fremst smjör, og afkoma þeirra byggðist á útflutningi til Englands. Þegar heimsstyrjöldin fyrri braust út 1914, tók fyrir þann útflutning, svo að rjómabúin lögðust smátt og smátt niður.

Heimild: Mjólkursamsalan ehf.