

(Innlegg i A-magasinet nr.18, 5. mai 2006)

Jarlsbergosten

At propionsyrebakteriene er ”hemmeligheten” bak hullene, er nyttig å bli fortalt (A-magasinet nr.17). Men hva med hemmeligheten bak ”Jarlsberg”-navnet? For leserne vil det trolig være av interesse å få vite at den opprinnelige Jarlsbergosten – som var en norsk utgave av den sveitsiske Emmentaler – ble utviklet i 1850-årene av gårdbrukeren, gründeren og meieripionéren Anders Larsen Bakke i Våle i Vestfold – det daværende Jarlsberg og Larviks Amt, derav navnet Jarlsbergost.

Odd Gunnar Skagestad