

stedse har med megen Iver og Kjærlighed for Sagen benyttet Staldfodring. Jeg veed med Visshed at Hr. Pastoren i Almindelighed har staldfodret 4 ofte 5 Heste og 7 til 8 Køer, meget ofte 10 til 12 Køer, indtil Høstens Begyndelse og som oftest til Midten eller Slutningen af Høsten; hvilket her ved paa Forlangende attesteres.

Nidløsegaard d. 11 Decbr. 1830.

Lund,

Procurator og Forpagter.

Oventegnede Attest undertegnes med Fornøielse, da jeg har havt Leilighed til at overttydes om Sandhedens Rigtighed.

Christen Pedersen,
Sognefoged.

Mod ondartede Faarekoppers Udbredelse.

Den Koppesygdom, som paa adskillige Steder i Sjælland har viist sig hos Faarene, og allerede har dræbt mange, er af en meget ondartet Natur, og kan, hvis den ikke med Kraft og Kyndighed modarbeides, have meget ødelæggende Følger.

Bed Lægemidler at ville standse eller udbrødde Sygdommen, er forgjeves. Der er kun eet Middel til at forebygge dens skadelige Følger, og det er Indpodning.

Men da de Faarekopper, som her almindeligen have vilst sig, ere af de saakaldte Steenkopper, som ikke indeholde Materie eller klar Vædske (Lympe) til Indpodning, saa maa denne iværksættes ved Blodet af saadanne Kopper.

Til den Hensigt gjøres, naar Kopperne den 10de til 12te Dag efter Udbrudet staae i Flor og endnu ikke ere overgaaede i ondartet Suppuration, et Indsnit i Koppen, hvis Blod derefter anvendes paa de endnu uangrebne Faar. Den Vædske, som Steenkopperne afgive naar de sætte en sortagtig Skorpe, maa aldeles ikke benyttes.

Indpodningen skeer rigtigst i Faarets Hale paa den inderste Glade omtrent $1\frac{1}{2}$ Tomme fra Kroppen. Er Halen for kort afhugget, bør Indpodningen skee paa Underlaarets Glade, midt imellem Knæledet og Underlivet. En dertil dannet Naal, som paa den ene Side er udhulet mod Spidsen, dyppes i Blodet, og føres derefter ind under Huden, saa at de underliggende Kjøddele, især Senerne, ikke saares. Naalen indstikkes saaledes, at dens Huulhed vender mod Huden; i det man uddrager den, trykker man med Fingeren Huden mod Naalen, for at det Blod, som skal indpodes, kan forblive i Saaret. Ved at stikke Naalen for dybt, kan letteligen forarsages Brand.

Almindeligviis varer det 20 Dage forinden Faaret fuldkommen har gjenneingaaet de godartede Kopper, som ere fremkomne ved Indpod-

ningen. Sex eller syv Dage efter Indpodningen bør man eftersee om denne har været virksom, eller om der atter maa podes.

Gjødningen bør strax efter endt Sygdom føres ud af Husene.

Den her ommeldte Indpodning bør usfortøvet iværksættes, saasnart det erfares at Faarekopperne have viist sig i et Rabolaug, og bør foretages saa hurtigt at alle Faar gjenneengaae Sygdommen samtidigen. Indpodningen bør aldrig skee partiel, thi derved bliver Hensigten, at forebygge den ondartede Smittes Udbredelse, ikke opnaaet.

Den bedste Tid til at foretage Indpodningen er egentligen i August eller September, fordi den fugtige Luft og Kulden efter denne Tid virke ufordeeltigen, ligesom Faaret ogsaa, ved Overgangen fra Græsning til Staldpleie, sættes i den for Indpodningen meest uheldige, nemlig sygelige Tilstand. Men uagtet hiin Aarstid desværre er forbi, maa man tilraade Indpodningen strax i truede Egne.

Endskjøndt locale Forhold kunne fordre en noget forskjellig Udførelse af denne Foranstaltning, saa vil dog i Hovedsagen det Forestaaende almindeligviis være at iagttage.

October 1831.

Uf Forestaaende har Landhuusholdningselskabet sendt et Antal særskilte Aftryk til Amtmændene i Sjælland, med en trykt Skrivelse, saalydende:

Efterat man fra de paalideligste Mand har skaffet sig Underretning om den Sygdom, som i dette Efteraar paa adskillige Steder i Sjælland har viist sig blandt Faarene, nemlig Kopper, og derved overbeviist sig om Vigtigheden af, at dette Onde fra flere Sider modarbeides med Hurtighed, Kraft og Sagkundskab, naar det ikke skal herafstedkomme de Udelaggelser, som fremmede Stater have maattet friste, har man anseet det for rigtigst at henvende sig til Øvrighederne, i Tillid til at de heri ville bistaae Selskabet.

Da Indpodning er det eneste hidtil bekjendte Middel til at standse denne Syges fordærvelige Virkninger, saa

har man ladet forfatte en dertil sigtende Veiledning, som selv for mangen Dyrslage ikke er overflødig, da Koppesmitten ikke har hjemsogt danske Faar i flere Decennier.

Af denne Veiledning fremsendes herved nogle Exemplarer.

Smitten bør paa muligste Maade forebygges. Men da Sperringer ikke lade sig udføre, og Forbud mod Samqvem mellem Faar fra smittede og usmittede Egne ikke altid kunne overholdes, saa beroer Sagens gode Udfald paa, at alt skeer med en saadan Kraft og i et saadant Omfang, at samtlige Faar i en Flok eller et Nabolang ere paa een og samme Tid indpodede og have gjenemgaaet Koppesygdommen i en Tid af 5 til 6 Uger, saa at ingen Faar findes til at give den ny Naring.

De, som ønske nærmere Underretning om dette Anliggende, maa man henvise til to af Sjællands erfarneste Schäferie-Giere Hr. Kammerherre Greve *Perche* paa Verchenborg og Hr. Hofjægermester *Brun* paa Krogerup. Og saa Hr. Inspecteur *Michelsen* paa Verchenborg, hvis, af bemeldte Herrer understøttede og bifaldte, Forslag i denne Sag man især har fulgt, vil velvilligen gaae Vedkommende tilhaande.

I den Forudsætning at N. N. kunde i Deres Virkefreds finde Anvendelse af de her meddeelte Ittringer, lader man følge Exemplarer af denne Skrivelse og af Bilaget til Dmdeling blandt Amtets geistlige og verdslige Embedsmænd.

I det Kongelige Landhuusholdningselskab, den 27de Octbr. 1831.

Zhenseende til de Foranstaltninger, som maatte være at føie imod Faarekopperne, der grassere i Sjælland, havde Landhuush. Selskabets Præsident, Hr. Conferentsraad *Sollin*, tilskrevet Hr. *N. C. Hofmann*, en indfødt Dansk, som, efterat have ved Reiser i Tydskland gjort sig bekjendt med Schäferiefaget, nu er ansat som Inspecteur ved de Kongelige svenske Schäferier. Af hans Svar er Udgiveren bemyndiget til, her at meddele det Bæstentlige, i følgende Uddrag af hans Skrivelse, dat. 24de Octbr. 1831.

”Faarekopperne have for hærjet meget i Saren og en Deel af Preussen, hvorfor det i det Preussiske nu er blevet almindeligt at forekomme Sygdommens tilfældige Udbrud gennem Inoculation. Efterat have faaet Kopmaterie (Lympe) tagen af virkelige Faarekopper — thi ingen Materie hverken af Kver eller andre Dyr formaar at frem-

bringe og fremdeles sikke mod den, Faarene eiendommelige Kopsyge — har man ympet den først paa nogle stærke Beder eller Bøddere. Stedet, fjendt paa en vis Maade ligegyldigt, valgtes paa den underste Side af Halen, og der iagttoges ved Ympningen blot at Naalen ei gik dybt, men netop ind under Huden. Bederne holdtes og pleiedes i en aparte Stald, og naar Koppen paa den 13de, sjældent den 12te eller 11te Dag var moden, toges Materien af dem for dermed at ympe de øvrige Faar. Trede Individuer give, naar Koppen er moden, tilstrækkelig Materie vel for et Par Hundrede. Ympningen foretoges helst i April og Mai, eller i September og October. Under Sygdommen maae Faarene pleies vel, og holdes i en tixlig, fremfor alt reen og tør Stald, hvor det ei fattes paa frisk Luft og Strøelse. Den medicinske Behandling var ganske simpel og bestod i en afførende Dosis Glaubersalt, nogle Dage før Sygdommen skulde bryde ud, f. Ex. den 7de, 9de og 11te Dag efterat Ympningen var foretagen, og naar Sygdommen var i Aftagende en Slikke af Kogsalt med bitter Urter til at styrke Fordoielsen; de stærkest angrebne fik noget kislende Salpeter. Dødeligheden var forskjellig eftersom Sygdommen var af meer eller mindre ondartet Natur; man regner i Almindelighed 3 til 5 Procent, men ofte døde mange flere. Det er sjældent at Kopperne kaste sig paa Dinene og forarsage Blindhed; jeg mindes at Schäferen brugte Linolie at smøre Dielaagene med, og at flere derefter kom sig, men om Dlien var Skyld deri, veed jeg ikke. — Kopperne grassere nu og da i Skaane og have engang viist sig ogsaa i Smaaland, men aldrig nordligere.

Jeg skulde tilraade, hvor man har Kopperne i Nærheden eller ei troer at kunne undgaae dem, nu i denne passende Aarstid at tage Ympmaterie fra et Schäferie, hvor Sygdommen grasserer uden at være for ondartet. Kan man ei hente Materien ved et sygt Faar, men Lymphen maa forsendes — i en Svamp eller indsmeltet Glasrør — er det dog vel stedse tilraadeligt først at ympe en 3 eller 4 af de kraftigste Individuer, deels for paa dem at observere Materiens Virkning, deels for af dem at kunne tage den ny Materie paa den rette Dag naar Lymphen er fuldkommen moden. Udbryder Sygdommen af sig selv naturligen paa et Individ i et Schäferie, er det tilraadeligt, strax at ympe alle, og Pleien bliver mindre besværlig naar alle ere syge paa eengang.

Om Ostelavning.

(Meddeelt, efter Engländeren Twamley, af en dansk Meierie-Tier.)

Hvor man tillaver Ost i det Store, bør man foruden en Melkestue have et Bærelse med Jldsted og Badst, hvor Osten laves og presses. Endvidere et Kammer til Ostens Saltning, hvilket bør være broelagt, og have noget Fald til den ene Side, for at Skyllevandet kan afløbe. I dette Bærelse bør staae et stort Bord, hvorpaa den friske Ost bliver lagt, og vendt fra Tid til anden indtil den er skiftet til at henlægges i Ostekammeret. Dette kunde anbringes som et Loftværrelse; dog pleier man sædvanligen i Cheshire og andre Egne af England, at lægge Osten over Koestalden, i den Troe, at den fra Dyrene opstigende Varme har en eensformig Temperatur, som fremmer Ostens Modenhed. Den friske Ost lægger man i saa Tilfælde paa tørt, grovt Høe eller Stv. I Ostekammeret anbringes sædvanligen Hylde ved Væggene, og i Midten af Bærelset een eller tvende Rækker med Hylde, hvorimellem der er en Gang.

Det letter Arbeidet naar Ostekammeret er anbragt over Melkestuen, og der i Gulvet er en Faldsør, igjennem hvilken den friske Ost kan opheises.

Foruden Malkebatter, ere følgende Redskaber nødvendige til Ostelavningen:

2 Binds 2 Hefte.

(12)

- 1) Et Ostekar, hvori den sammenløbne Melk dannes til Ost; det er af forskjellig Størrelse, i Forhold til Melkens Mængde, og er enten rundt eller ovalt.
- 2) En Ostekniv, \circ : en stor Træspatel med skarp Eg, hvormed man i Ostekarret brækker og skjærer den sammenløbne Melk; den fortjener meget at anbefales. I Grevskabet Gloucester bestaaer Ostekniven af et 4 til 5 Tommer langt Haandgreb, med 2 eller 3 Jernklinger af tolv Tommers Længde og een Tommes Bredde ved Hæftet. Disse Klinger, som i Epidfen ere kun $\frac{3}{4}$ Tomme brede, og tillige budte som en Elfenbeens Papiirskniv, anbringes med deres brede Side i et Skaff saaledes at de staae en Tomme fra hverandre.
- 3) Osteklædet er et Stk. Lærred, hvori Osten lægges og bringes dermed i Presse. I Gloucestershire bruger man sædvanligen tyndt Lærred (Schleiertuch.) Man har gjerne Forraad af Osteklæder af forskjellig Størrelse.
- 4) Et Ostebret, \circ : et rundt Bret af 1 eller $1\frac{1}{2}$ Tommes Tykkelse, som er glat paa begge Sider, og maa ikke kunne kaste sig. Paa dette lægges den frisk lavede Ost og bringes med den paa Hylberne i Ostekammeret; det danner Laaget til Osteformen og maa noie passe til den.
- 5) Osteformen er et Slags stærkt bredt Træbaand med Bund, som har Huller, der og ere an-

bragte paa Siderne, for at Vandet kan afløbe. Af saadanne Kar maa man have flere til forskjellig Størrelse.

Til Gloucester: Ost har man sædvanligt Former af følgende Dimensioner. Former af 15 Tommers Bred og $2\frac{1}{2}$ Tommes Dybde indeholde saamegen Ost, at deraf gaae 11 paa et Centner paa 100 Pd.

En Form, $15\frac{1}{2}$ Tomme bred og $2\frac{1}{2}$ Tomme dyb, giver 10 Oste paa Centneret.

16 Tommer bred og $2\frac{1}{2}$ Tomme dyb, giver 9 Oste paa Centneret.

$16\frac{1}{2}$ Tomme bred og $2\frac{1}{2}$ Tomme dyb, giver 8 Oste paa Centneret.

$16\frac{1}{2}$ Tomme bred og $2\frac{3}{4}$ Tomme dyb, giver 7 Oste paa Centneret.

6) Ostepræsser have af forskjellig Form, men Hovedsagen ved dem alle er, at Kraften maa staae i Forhold til Tykkelsen af Osten, som skal presseses.

Paa nogle Steder i England er Pressen dannet af en Kasse, som indeholder Stene indtil $1\frac{1}{2}$ Centners Vægt, som kan forøges eller formindskes efter som behøves.

7) Osterammer ere af Træe, og stilles paa Oste karret. Paa disse sætter man de med Ost fyldte Former for at Ballen kan afdrøppe.

Da Ostens Godhed er for største Deel afhængig af Melkens Egenkab, maa man sørge for sundt og nærende Foder til Kvæget. Dog

har Græsgangenes Afstand fra Gaarden megen Indfyldelse, fordi Melken bliver varm i Køernes Yver, naar de skulle drives langt, hvilket forarsager, at Melken stilles langsommere ad i Ostekarret.

At bære Melken langt fra til Hjemmet, er heller ikke godt, da den derved er udsat for Bevægelse, og vil have til Følge, at Osten af saadan Mælk faaer Revner og bliver mindre værd.

Staldfodring bør derfor foretrækkes, hvor Dvæget skal drives fra fjerne Græsgange. I nogle Egne af England malter man om Sommeren kl. 4 om Morgenen, hvilket ansees for det Bedste. Hvor man staldfodrer, anbefales at malke 3 Gange i 24 Timer; i alle Tilfælde maa man paasee, at Køerne malkes rene. Saasnart man har malket, bliver Melken øst i Siebøtter for at svales; dog kan man, for at befordre dens Afkjøling, ogsaa øse den fra eet Kar i et andet.

Enhver Tilfætning af hvilken som helst Syre forarsager at Melken stilles ad; men man bruger sædvanligst Mæven af en Kalv, som ei har nydt anden Føde end Mælk, og som man slagter paa en Tid, da denne ei er ganske fordøiet. Denne Substant kaldes Løbe eller Kalveløbe. Mæven af Lam, som ikkun have nydt Mælk, skal ogsaa kunne bruges til Løbe, men derimod ikke af saadanne, som have været paa Græs. Kalvemæver, som have den mindste Mælk, bør ikke bruges. Den sammenløbne Mælk, som findes i Kalvemæverne, pleier

man at udtage og blande med en god Deel Salt, hvorefter den igjen fyldes i Maberne, som man flere Gange har vadsket med koldt Vand. Herpa blive de lagte i en Krukke, med 2 Quart*) stærk Saltlage til hver Mave.

Efter nogen Tids Forløb optages de, saltes atter stærkt, spændes derpaa over et frummet Stykke Træe, og hænges op for at tørres indtil man bruger dem. Den saaledes tillavede Løbe anvendes saaledes: Afstenen førend man laver Ost, affjæres et Stykke af Maben, 2 à 3 Tommer stort, og lægges i nogle Skefulde varmt Vand for at udblødes. Dette Vand sies den følgende Morgen og bruges til Melken. Man siger, at et Stykke af Maben, 1 Tomme stort, er tilstrækkeligt til at skille Melken af 5 Røer.

Herr Hazard har til Landhuusholdnings-Selskabet i Bath meddeelt følgende Recept paa Løbe, som han brugte. Naar Kalvemaven er dannet til Brug, kommer man Salt i 2 Quart eller 3 Pints reent, ferskt og blødt Vand, hvori man kaster Rosenblade, Kaneel, Muskatblomme, Krydernelliker og andre Kryderier. Alt dette maa kommes paa 2 Quart Vand og koges langsomt ind til 3 Pints, hvorved det vel vogtes for at tage Smag af Røg. Herpaa blive de flydende Dele frasede og heldte lunket over Kalvemaverne; man tilsætter en ituskaaren Citron, sies det Hele paa ny efter 1 à

*) 4 Quart gaae paa 1 engelsk Gallon, som er omtrent 4 Potter dansk; 1 Quart holder 2 Pintes.

2 Dages Forløb, og gemmer det paa Flasker, hvor det vel tilproppet kan konserveres et heelt Aar. En liden Quantitet heraf er nok til at stille Melken ad, og meddele Osten en behagelig Smag. Naar Kalvemaven, som saaledes er brugt, saltes paa ny og hænger 1 eller 2 Uger ved Ilden, for at tørres, kan den bruges endnu engang til samme Hensigt.

En anden Løbe, som bruges i Norfolk, tillaves saaledes: Naar den sammenløbne Melk er udtaget af Kalvemaven, saltes den ud og indvendig saaledes, at man seer den overalt overtrukken med et tyndt Saltlag. Den sættes nu i en Leerkruffe i 3 til 4 Dage, efter hvilken Tid Saltet har, ved Mavens egen Sugtighed, dannet en skarp Saft eller Lagen; den tages da af Kruffen, og ophænges i 2 eller 3 Dage for at Lagen kan løbe af. Den saltes derefter paa ny, og lægges igjen i Kruffen, som man tillukker vel med Papiir, hvori nogle Hulker stikkes, og saaledes gjemmes den til Brug. Den vinder i Kraft ved at staae, og man skulde egentligen ikke bruge den førend efter 12 Maaneder, men i Rodstilsælde kan man betjene sig af den nogle Dage efter den anden Saltning. Til Kalvemaver, som ere saaledes tilberedte, sættes, efter Marshals Beretning, en Decoct af en Haandfuld Blade af Hyben, og ligesaameget af Brombærblade, som koges med 3 à 4 Haandfulde Salt, 1 Quarteer i en Gallon Vand. Dette Fluidum sies førend det

kommes paa Kalvemaven, og for at forsøge Smagen, tilsætter man 1 Citron, som overalt er stukket med $\frac{1}{4}$ Unze Krydernelliker. Man antager i Almindelighed, at lidet mindre end $\frac{1}{2}$ Pints af saadant Løbe er tilstrækkelig til 50 Gallon Mælk. I Glocestershire regner man dog kun $\frac{1}{3}$ Pints Løbe til samme Quantitet Mælk. Daglig Erfaring lærer bedst hvad Forhold der behøvs.

Parkinson har meddeelt følgende Opfskrift paa Løbe. Man tager dertil Maven af en 6 Ugers Kæ, udtager den deri sammenløbne Mælk, som udvaskes i Vand indtil den er fuldkommen hvid, hvorefter den lægges til Torre paa et Klæde, og kommes siden i en Krukke, hvor den bestrøes med en Haandfuld Salt. Maven selv bliver ligeledes reen udvasket, og naar den er behørig rensed, sættes den paa begge Sider, fyldes med den omtalte Mælk og kommes i en Krukke, som tilbindes vel med Blære. Efter 12 Maanedes Forløb, aabner man den henseatte Kæ, udtager den sammenløbne Mælk, som bringes i en Steenmorter med Træstøder, hvor den blandes med 2 eller 3 Eggeblommer, $\frac{1}{2}$ Pints sød Gløde, noget Safran, nogle Krydernelliker og lidet Mustatenblomme. Naar alt dette er vel stødt og blandet sammen, fylder man det igjen i Kalvemaven. Nu lader man Salt koge med Vand til en stærk Løge, sætter en Haandfuld Sassafras dertil og affier det Hele. 4 Spisestæker fulde af den sammenløbne Mælk sæt-

tes til denne Løge*), som vil være stærk nok til at oste 12 Gallon Mælk. Dette Slags Løbe maa laves 14 Dage førend den bruges.

Foruden Løben kan man til Ostelavning bruge Salthyre, som tilvirkes af Svøfsalt og fornemmeligen anvendes til hollandsk Ost, som deraf faaer sin skarpe Smag.

Ogsaa et Uffog af (*Galium verum*), som blomstrer i Juli og August, kan anvendes til samme Niemed, og skal bruges af Jøderne, som efter Mose Lov ei tør bruge Løbe af Dyr.

Lil at forøge Løbets Styrke, bruger man i Grevskabet Derby den indenlandske Plante Nedbøiet Ranunkel (*Ranunculus flammula*), som koges en Time med saameget Vand, som kan skjule Planten i Kjæden, hvorefter sex Gallons af dette Fluidum blandes med 1 Pect (2 Gallon) Salt. Man tildækker det, og naar det er koldt, sies det af, og sættes derpaa 3 Kalvemaver til hver Gallon, hvorpaa det, efterat have staaet i 9 eller 10 Dage, opbevares i Flasker indtil det bruges. En Spise skeefuld heraf er nok til 15 à 16 Pd. Ost.

Man maa ved enhver Løbets Tillavning nøie see paa Reenlighed, og aldrig bruge Løbe, som er svag eller ikke fuldkommen god, da Osten deraf bedærves.

Da den Pomerantzgule Farve antages i Eng:

*) Forfatteren angiver ikke til hvor stort Quantum Løge.

land for at være egen for god Ost, finde Landmændene det nødvendigt, at tilveiebringe den ved en Tilsætning. Forhen brugte man til dette Diemed Gulerødder, Morgenfruer, Hyben og andre Planter, men nu i lang Tid foretrækkes den saakaldte Spanske Annotto, der tillaves af det rødlig Rødt, som omgiver Frugten af Roucou eller Annotto-Træet (*Bixa orellana* Lin), der voxer i Amerika. I Gloucestershire anvendes en Unze af denne Substant til at farve 100 Pd. Ost. I Cheshire finder man saameget som en Guinees Vægt tilstrækkelig til 60 Pd. Ost. Ved Anvendelsen bringes Annotto i en Staal med Melk, hvor den behørigen udtværes, og faaer deraf en mørkerød Farve. Af denne Oplosning sættes saameget i det til Ostelavning bestemte Quantum Melk, at den faaer deraf en stærk Pomerang-Farve, som med Ostens tiltagende Alder bliver mørkere. Tilsætningen af Annotto giver Osten hverken en ubehagelig Lugt eller Smag.

I Grevskabet Cheshire bruger man en anden Fremgangsmaade; man binder det fornødne Quantum Farvestof i et Stykke Linned og hænger det i en Krukke, som er fyldt med en Pint varmt Vand, hvori man lader det staae Natten over. Kort før man den følgende Morgen sætter Løben paa Melken, bliver det med Annotto farvede Vand heldt i Osteballier, og Linnedet, hvori Farvestoffet var, afvaskes i Melken for at ei noget skal spildes.

Parkinson anbefaler en simplere Fremgangs-

maade, hvorefter man, til at farve 20 Pd. Ost, sætter et Stk. Annotto, af en Hasselnøds Størrelse, i en Pint Mælk, Aftenen førend man laver Ost, og den følgende Morgen heldes denne Opløsning i Osteballen, kort førend Løben paasættes.

Den bedste Tid til Ostelavning er fra Begyndelsen af Mai til henimod Enden af September, eller, naar Aaret er gunstigt, til henimod Midten af October.

Vinterost er ei saa god, som den, der laves om Sommeren; dog bidrager det meget til dens Qua- litæt, at Køerne fodres ordentligt.

Saa vel Mælkens Temperatur, som Forholdet af den Løbe, der tilsættes, er af stor Indflydelse paa Ostelavningen. I Henseende til det første, er Marsshall af den Mening, at 85° til 90° Fahrenheit er den passende Varme, og 1 à 2 Timer den fornødne Tid til Ostens Sammenløbning. Men Klima, Aarstid, Veirlig, og den Føde, Kvæget faaer, medfører ei sjeldent Afvigelser fra disse Regler; saaledes vil f. Ex. Mælk af Køer, som fødes paa en tung Leerjord, nødvendigens behøve en høiere Temperaturgrad til Ostens Sammenløbning, end naar Kvæget fødes paa udmærket gode Græsgange. Hvad Forholdet af Løben til Mælken angaaer, da er den forhen angivet; dog bemærkes, at for megen Løbe gjør Osten blød, harst og skarp, hvilket ogsaa vil være Tilfældet naar Løben er sammensat af flette Ingres

dientfer, eller naar den er for stærk i Forhold til den, for dens Virkning, fastsatte Tid.

Forfatteren raader til, heller at varme Melken, som skal anverdes til Ost, ved en Tilføjetning af varmt Vand, hvis Qvantitet kan bestemmes ved Thermometret, end at varme den ved Ilden, da Melken let kan brænde an paa Bunden af Kjedlen og Osten derved faaer Affmag.

Naar Køerne gjøre sig heftig Bevægelse i varmt Veir, eller drives langt, har dette en skadelig Virkning paa Melken; thi naar man sætter Løben til, skilles Melken ikke som sædvanligt i 1 eller 2 Timer, men først efter 4 à 5 Timers Forløb, og Osten bliver af en svampet, seig Natur og i enhver Henseende saa ufuldkommen, at den kun med Vanskelighed antager den fornødne Consistents i Pressen eller Osteformen, og naar den udtages af samme, hæver den sig, springer istykker og bliver næsten ubrugelig. Hvor man frygter, at saadant vil hændes, er det godt at blande Melken med koldt Brøndvand førend Løben paasættes; hvor stort Qvantum heraf behøves for at give Melken den fornødne Varmegrad, kan bestemmes ved Hjælp af et Thermometer og Erfaring.

En til to Timer ere i Almindelighed den Tid, der behøves for Melken til at skilles. Den maa tildækkes saalænge denne Proces varer, saa den kun taber omtrent 5° af dens første Varme. Melkens Adskillelse befordres, ved at komme 1 à 2 Haand:

fulde Salt i den, førend Løben tilføettes, dog maa man have Hensyn til Veirliget, Aarstiden o. s. v., som kunde foraarsage at Melken adskilles senere. Danner Osten sig alt for hurtigt, er den som oftest af ringere Værd. Mange lægge en Skaal i Ostekarret, saasnart Løben paasættes, og troe, at ved at udtage den, kan man med større Visshed bestemme, naar Osten er udskillet af Melken. Følgen af denne urigtige Fremgangsmaade er, at der danner sig Esterost, som naar Osten er færdig opløser sig i den, foraarsager Nævner og beforderer Ostens Fordærvelse.

Naar Løben har virket tilstrækkeligt, maa Osten brydes eller samles. Man har til denne Hensigt forskjellige Metoder, blandt hvilke følgende synes at være de meest brugelige.

Den friske Ost skjæres med Ostekniven i forskjellige Retninger, hvorved Ballen bringes til Overfladen, og Osten kan lettere samles. Efter nogen Tid gjentages denne Gjennemskjæren og fortsættes dermed indtil Osten er forvandlet i smaae ligeartede Dele, hvilket vil medtage 3 Kvarteers Tid; man dækker derpaa Osteballen igjen med et Klæde, og lader den staae i ligesaa lang Tid. Har nu Osten udskillet sig, og er sunken til Bunds, bliver Vandet øst af med Haanden, eller en Skumskee, Osten maa derefter blive staaende $\frac{1}{4}$ Time for at tørres og antage en fastere Consistens førend den bringes i Osteformen. Undertiden lægger man

paa Osten et halvt: cirkelformigt Bret, som noie passer i Ballien, og paa Brettet en Vægt for at tynge den. Osten gjennemskjæres nu atter for at befordre Ballens Uffondring, og betynges paa: ny med Vægt indtil Ballen er ganske afløben. Skulde man ved denne Melkens Behandling see Efterost svømme i Ballen, maa den omhyggeligen aftages, fordi den ikke forener sig med Osten, men opløser sig i den og foraarsager Nebner, som meget formindsker dens Værd. Naar den fraskilte Balle antager en grøn Farve, er det et sikkert Kjendetegn paa at Ostens Udskillelse er lykkedes, men er dens Farve hvid, kan man ligesaa sikkert forudsætte, at der er Feil ved den Ost, som er dannet. I sidste Fald vil Osten blive sød og af ringe Værd, ogsaa vil meget Ostestof spildes med Ballen. I Grevskaberne Norfolk og Suffolk bruges, at lægge den friske Ost paa et aabentvævet Klæde i en dertil indrettet Kurb, hvori den bliver staaende til Ballen er afløben, da Osten derefter brækkes. Er Osten tilstrækkeligen fri for Balle, fordeles den i to eller tre Kar for at den kan bearbejdes med Hænderne saa meget som muligt. Under dette Arbejde kommes flere Gange Salt i Massen, hvilket noieagtigen maa blandes dermed. Hvormeget Salt, der behøves, bestemmer Erfaring.

Naar den sammenløbne Ost er saaledes smulret med Hænderne og saltet, fyldes den i et Osters

klæde, og lægges i Osteformen, hvorefter et rundt og glat Bret lægges paa Osteformen, som er fyldt en Tomme over dens Rand, for at Massen ei skal sætte sig formeget. Osten sættes derpaa 2 Timer i Presse, hvorefter den udtages og lægges een eller to Timer i varm eller heed Valle, for at give Osteskorpens mere Fasthed. (Denne Methode bør fornemmeligen anvendes ved Ost, som skal sendes langt bort til Søes.) Naar Osten optages af Ballen, viskes den ganske tør, og efter at den er vel afskjolet, lægges den paany i et reent, tørt og finere Klæde, og presses i sex eller otte Timer.*) Osten vendes paany og bringes i Salteskammeret, hvor den guides paa begge Sider med Salt, derpaa lægges den atter i et Klæde, som er finere end det hidtil brugte, og sættes paany i 10 à 12 Timer i Presse; de fremstaaende Kanter og Ujevnheder blive afskaarne, Osten lagt i et reent Klæde og dageligen vendt.

Naar man bringer Osten fra Pressen i Salteskammeret, bør den holdes såalænge varm indtil den begynder at svæde og den tynde Skorpe er bleven fast, da Varmen fornemmelig bidrager til Ostens Modenhed og bedre Farve.

*) Man skifter hvergang med finere Osteklæder, for at undgaae de Indtryk, som det grovere Linned forarsager paa Ostens Overflade.

Naar Osten er saltet og tørret, bringes den i Ostekammeret, som maa være luftigt og tørt, men man maa i intet Tilfælde bringe haarde og bløde Oste i samme Kammer, da den Fugtighed, som udvikles af de sidste, forårsager, at Ostene blive plettede og faae en tyk Skorpe.

Under Ostens Tillavning er den største Opmærksomhed nødvendig i enhver Henseende; thi bliver Ballen slet udpresset, er Løben ureen eller Osten ikke nok saltet, bliver den skarp og æver, mod hvilke Feil der ikke gives noget Middel. Skilles Ballen ufuldkomment, da hæves eller svulmer Osten, eller flyder ud til Siderne. For at forebygge at Osten hæves, maa den lægges paa et tørt og kjøligt Sted og dagligen vendes; hæver Osten sig betydeligt, er det godt at stikke i den paa begge Sider der hvor Hævelsen er størst, hvilket skeer bedst med Træpinde. Kan end det Onde ikke afhjælpes herved, faaer dog den indspærrede Luft Udgang, hvilket formindsker Hævelsen, og Osten faaer da bedre Udseende.

Et andet Middel til at forhindre at Osten hæver sig, er en Blanding af Salpeter og armenisk Bolus, som sælges under Navn af Ostepulver, og bestaaer af 1 Pd. Salpeter og $\frac{1}{2}$ Unze armenisk Bolus, fint pulveriseret og nøie blandet sammen. Om trent $\frac{1}{4}$ Unze af dette Pulver strøes forend Saltningen paa begge Sider af Osten, naar den kommer anden eller tredie Gang i Pressen. Denne Blanding har en bindende Egenkab og kan være til Nytte om:

endstjøndt Salpeteret meddeler Osten en stærk Smag. Bruger man formeget deraf, og udsætter Osten for en alt for stærk Varme, forøges derved Gjæringen, og den Luft som udvikler sig, hvorved Osten svulmer mere op, end om Pulveret ikke var anvendt.

Om forskjellige Slags engelsk Ost.

Muursteens Ost har Navnet af sin Form, og tillaves oftest i September paa følgende Maade: Man tager 2 Gallons nymalket Melk og en Quart god Fløde; dette varmes, og gives to til tre Skeerfuld Løbe. Antager Ballen ikke en grøn Farve, behøves i det mindste 2 Timer eller mere til at faae Melken skilt ad.

Saa snart Osten har udfillet sig, smulres den noget, bringes i et Kar, der har Form af en Muursteen, presses lidet og tørres. Den spises ikke før end den er Ar gammel. Muursteens Ost laves fornemmelig i Grevskabet Wiltshire, hvor man giver den forskjellige andre Former f. Ex. af Harer, Delphiner o. s. v.

Ehedder Ost kaldes saa efter Dalen Ehedder i Grevskabet Sommerset, hvor den udelukkende fabrikeres, og agtes meget høit. Dens Godhed tilskrives fornemmelig det gode Foder, man der har til Dvæget, da Ostens Tillavning er næsten den samme som i Sommersetshire og de omliggende Grevskaber. En ægte Ehedder Ost veier omtrent 30 Pd., har et svampet Udseende, og Vinene i den,

ere fyldte med en olieagtig Fugtighed, som ikke er
 harst.

Cheshire Ost hører blandt de Sorter, som
 søges meest. Den tillaves i Grevskabet Chester paa
 følgende Maade: Den nymalkede Melk kommes i
 et sædvanligt Kjølefad af Blye, hvorfra det siden
 sies i et Kar, som er saa stort, at det kan rumme
 Køernes Melk af en Malkning. Ved denne hastige
 Afkjøling, søger man at hindre Melken fra at blive
 suur indtil den kan blandes med Melken af den
 næstfølgende Malketid. Denne Forsigtighed er dog
 kun nødvendig om Sommeren. I et Meierie af
 25 Køer kan man i Mai, Junii og Julii lave en
 Ost paa 60 Pd. om Dagen. Aftenmelken bliver
 staaende urørt til den følgende Morgen, da den
 skummes og Gløden varmes i en Kjedel ved varmt
 Vand; paa samme Maade bringes en trediedeel af
 denne Melk til nymalket Melks Temperatur. Til
 denne Aftenmelk og Gløde sættes den nymalkede
 Melk den følgende Morgen. I Melken kommes
 den fornødne Løbe, som man Aftenen tilforn har
 lagt i lunket Vand, i lige Maade tilsættes den Un-
 notto, som behøves, og det hele omrøres. Naar
 Melken har staaet til Osten er sammenløbet, bræktes
 den i smaae Stykker med Haanden, eller en Ske.
 Ved at henstaae rolig, skilles Osten snart fra Bal-
 len, og synker til Bunden, hvor den samles til en
 af Karrets Sider, ved et dertil indrettet Bret.
 For at faae Ballen ret udpresset, betynges den sam-

lede Ost med en Vægt, af 60 til 100 Pd. og efterhaanden som den faaer en fastere Consistens, gjennemskjæres den flere Gange, og omlægges i smaae flade Stykker, hvorpaa den atter betynges med Vægt indtil al Ballen er næsten affondret, hvilket Arbeide medtager $1\frac{1}{2}$ Time. Osten tages derpaa ud af Ostballien, smuldres smaat med Haanden, saltes som forhen meldt, og bringes i Oste-Formen, som, paa det den kan modtage det hele Quantum, forhøies ved et 3 Tommer høit Baand af Træe eller Jernblik, som passer nsie til den indre Flade af Oste-Formen; herpaa presses den saavel med Haanden, som med et velbetyngt Bret; Træpinde indstikkes til Ostens Middelpunkt og udtages ofte. Man tager den derefter ud af Formen, over hvilken man har lagt et Klæde, og bringer den enten i samme Form eller i en anden, som er vel rensed. Den øverste Deel af Osten gnides nu med Haanden, saltes, presses, og gjennemstikkes som forhen med Pinde, indtil al Ballen er bortfjernet. Naar dette er skeet, vendes Osten, saa at den underste Side kommer op, den gives atter et frisk Klæde, og sættes paa ny i Formen. Denne Osteberedning medtager Tiden fra Kloksen 7 om Morgenen til Kl. 1 om Middagen. Osten presses desuden i 8 Timer, og Pressen virker med en Vægt af 15 til 20 Centner. Igjennem Hullerne i Osteformen opstikkes tynde Metalpinde i Osten, og trækkes ofte ud. Naar Osten har paa denne Maade staaet i 4 Timer, skal den tages ud af Formen, vendes,

fættes i den igjen og efter andre 4 Timers Forløb paa ny gjennemstikkes med Pinde. Den følgende Morgen vender man den igjen, og presser den; det samme skeer om Aftenen, og tredie Dags Morgen tidlig, hvorefter den ved Middag bringes i Saltkammeret. Der gives tvende Maader at salte Ost paa; efter den ene bliver den, saasnart den kommer fra Pressen, lagt i Formen i et reent og fint Klæde, og hensat i Saltlage i flere Dage, hvorved iagttages, at den vendes i det mindste een Gang daglig. Efter den anden Maade saltes Ostens øverste Flade, saa ofte den vendes, hvilket gjentages paa 3 efter hver andre følgende Dage, hvorved tillige sørges for, at Osteklæderne i den Tid skiftes i det mindste 2 Gange. Ved hver af disse Methoder bliver Osten, efter en saadan Behandling, taget ud af Osteformen, lagt paa et Bord, og dens hele Overflade daglig indgneden med Salt i en Tid af 8 eller 10 Dage. Er Osten stor, bliver der lagt et Træbaand eller et linned Bind om den, for at forebygge at den revner. Osten bliver nu vasket i varmt Vand eller Balle, vasket tør med et Klæde, og lagt paa en Hylde, hvor den bliver en Uge førend den bringes i Ostekammeret. Til en Ost paa 60 Pbd. behøves omtrent 3 Pbd. Salt; man har hidtil ikke angivet hvormeget deraf bliver tilbage i Osten. Osten oversmøres i Ostekammeret med frisk Smør, og lægges enten paa Gulvet, eller paa dertil indrettede Hylde. Her afsnides den daglig i de første 10 til 14 Dage,

og overstrynes ofte med frisk Smør. Saalænge den her gjemmes, maa den daglig vendes, og hver Maaned om Sommeren afgrides 3 Gange, men om Vinteren 2 Gange. Ostekammeret maa have en tempereret Varme, men ingen Lufttræk, fordi Østene pleie derved at faae Revner.

Dunlop: Ost blev først lavet i Sognet Dunlop i Grevskabet Uyr. Den er af forskjellig Storrelse, fra 20 til 60 Pd. Dunlop Qvæg: Race er liden af Væxt, og frembragt ved Krydsning af Alderney Køer og Fifeshire Tyre, den kommer aldrig under Tag fra Mai til October, undtagen i den Tid den malkes. — De bedste Øste laves af de Landbrugere, som eie 12 eller flere Køer, og daglig kunne tilvirke en Ost. Den laves af halv nymalket Melk, og ligesaamegen fra det foregaaende Maal. Tilvirkningen skeer saaledes: Naar Melken er saavidt mueligt bragt til nymalket Melks Varme*) kommes den i et stort Kar, og tildækkes efterat Løben er paasat. Saasnart Melken er løben sammen, som sædvanlig skeer efter 10 à 12 Minuter (naar Løben er god) røres den sagte om. Den affondrede Balle øses af efterhaanden, hvorved Østen bliver fastere, hvorpaa den, for at afdryppe, bringes i et med Hulle forsynet Kar og betynges med Vægt. Har den

*) Om Sommeren holder man 90° Varme for tilstrækkelig; men om Vinteren behøves en høiere Temperatur.

Forfatt. Anmærkn.

saaledes henstaaet i nogen Tid; og er bleven temmelig fast, bringes den atter i Osteballen, hvor den skjæres i smaae Stykker, nød et Slags Ostekniv, som har 3 eller 4 Blade. Den saltes derefter, og bearbejdes godt med Hænderne. Herefter lægges den i et Klæde, kommes i Osteformen, og bringes under Pressen. Osten bliver ofte udtaget, for at skifte Klæde, og naar man er forvissat om, at den er ganske fri for Vasse, bringes den af Formen, og lægges enten paa Br tter, som have Ostens Brede eller paa et Fj lle-Gulv. Den vendes ofte, og gnides, især om Sommeren, med et grovt Klæde, for at bevare den fra Skimmel og Madiker. Til Dunslop-Ost bruges ingen Annotto eller anden Farve, uden af de Landbrugere, som ville eftergj re en-gelst Ost.

Af Gloucestershire Ost, som er meget søgt for dens milde Smag, gives 2 Slags, en enkelt og en dobbelt. Den bedste dobbelte Gloucester laves altid af nymalket Melk, den anden Slags er af halv nymalket Melk. Den enkelte Gloucester Ost laves fra April til November, men for den dobbelte ere Mai og Junii Maaneder, og Begyndelsen af Julii den bedste Tid, da den Ost, som tilvirkes sig dig paa Sommeren, ikke kan faae den tilstrækkelige Grad af Fasthed for at blive solgt i det følgende Foraar. Ved denne Osts Tillsavning af et Maal Melk, (hvilket altid er det bedste), bringes den nymalket i Ostekarret, men naar Sommervarmen er

for stærk, affjøles den, endog med Band, for at nedsætte dens Temperatur. Saasnart Osten har dannet sig efter paasat Løbe, bliver den skaaren med en to- eller trebladet Kniv, derpaa trykket med Hænderne og arbeidet igjennem, for at udskille Ballen destobedre, hvilket skeer saaledes: Med Kniven skjæres Osten paa Kryds og Lovers, samt paa Siden af Osteballen, og naar den har staaet roelig i 5 eller 10 Minuter, bruges Kniven atter til Osten er skaaren i smaae Lærninger. Med Osten i den venstre Haand, omrøres Ballen, medens man med Kniven i den høire Haand sønderkjærer de i Ballen svømmende Klumper; dette fortsættes saalænge til Osten er skaaren i Stykker af en Bønnes Størrelse. Dmtrent efter $\frac{1}{2}$ Times Forløb, vil Osten have sat sig paa Bunden; man skiller da Ballen fra, og ved Hjælp af en Sie samles de i Ballen svømmende Partikler, som tilsættes den hele Masse.

Naar den største Deel Valle er fraskilt, bliver Osten bragt paa Siden af Ballien, og trykket med Osten. De paa Karrets Sider klæbende Stykker afskrabes med en Kniv og lægges paa den hele Masse, hvorefter Ballen, som den endnu indeholder, udskilles ved oftere at gjennemskjæres. Endelig bliver al Osten samlet, Ballen aføst og atter siet.

Efter at nu den største Deel af Ballen er paa denne Maade affondret, kommes Osten i en Form, og trykkes godt med Haanden; man lægger derpaa et tyndt Klæde derover, og sætter den under Pres:

fen, for at bortskaffe den øvrige Vasse; efter 10 til 15 Minuter tages Osten ud af Formen og kommes i Ostekarret, hvor den brækkes med Hænderne, saa smaat som muligt, og gjennemskjæres med Kniven i alle Retninger. Nu bliver den skallet i en varm Blanding af 3 Dele Vand og en Deel Vasse. Det Quantum, som bruges dertil, retter sig efter Ostens Mængde og Bestaaffenhed; til blød Ost tages varmere, til fast Ost koldere Vand. I Almindelighed er saameget tilstrækkeligt, at den smuldrede Ost kan svømme deri; man omrører og blander det hele nøie. Marshall troer, at Beboerne i Gloucester have megen Færdighed i at bruge Skollingen rigtigen, da de derved sættes istand til at forbedre enhver indtruffen Feil ved Ostens Beredning. Er den f. Ex. bleven for haard eller blød, kunne de ved Skollingen give den den fornødne Grad af Consistens. Tiden, i hvilken den friske Ost skal blive i det varme Fluidum, som bruges til Skolling, er næsten forskjellig i hver Huusholdning. Nogle lade den ligge deri 10 til 15 Minuter, andre derimod i en $\frac{1}{2}$ Time. Naar man mærker, at Osten har sat sig paa Bunden, aaledes Vandet, Osteformen sættes paa Ostekarret og Osten samles saaledes: En Person tager Osten af Balslien, bryder eller smuldrer omhyggeligen hvert Stykke og trykker det saa smaat som muligt med Fingrene. En anden Person tager Osten af den Førsies Haand, lægger den tilrette i Formen, og begge bearbejde den med Hænderne, for at udtrykke de flydende

Dele saameget mueligt. Formen heldes nu og da paa Siden, for at Ballen kan afløbe. Naar Formen er halv fuld, strøes 1 Unze Salt paa Ostens Overflade, og man søger, ved Veltning, at blande det ret med hele Massen. Formen fyldes nu ganske, og Osten vendes 2 eller 3 Gange; man breder et Osteklæde derover, tømmer Osten deri, hvorpaa Formen udvaskes eller bedre dypes ned i Balle, og Osten kommes atter i Formen. De Ranter paa Osten, som dannes i Falsen paa Formens Bund, blive affkaarne, smuldrede og lagte paa Overfladen, for at samles saameget mueligt med Hovedmassen. Osteklædet bliver nu lagt sammen, og det hele sat under Pressen. I Nærheden af Staden Gloucester bliver den Ost, som ikke kan rummes i Formen, dannet til smaae Oste paa 4 à 5 Pd. og disse finde god Uffætning naar de ere 3 Uger til 2 Maaneder gamle. Hvor dette ikke bruges, eller Qvantiteten af den tiloversblevne Ost er for liden, trykker man Ballen ganske ud, gjør Osten saa tør som mueligt og gemmer den paa forskjellig Maade; dog anvendes den bedst til smaae Oste til Brug i Husholdningen. Naar den store Ost har staaet 2 à 3 Timer i Pressen, bliver den taget ud af Formen, Klædet, som man vasker, lægges om Osten igjert og den sættes som første Gang under Pressen. Om Uftenen, omtrent Kl. 5 eller 6, bliver den atter udtagen, og indsaltet saaledes: Efter at Ostens Ranter ere affkaarne, hvis det behøves, sættes den paa

den omvendte Osteform, indgrides overalt paa Fladen og Siderne med en Haandfuld Salt, og bestræses desuden med saameget Salt, som af sig selv kan blive hængende paa den. Saaledes fæktes og grides den paa begge Flader. Den bliver nu lagt i Formen uden Klæde og bragt under Pressen. I denne bliver den staaende den hele følgende Dag, kun maa den bestandigt Morgen og Aften udtages, vendes og paany lægges i Formen. Tredie Dags Morgen bringes den paa Hylterne, efterat have staaet 48 Timer i Presse. Saalænge Ostene ligge paa Hylterne, blive de vendte daglig eller idetmindste hver anden eller tredie Dag, hvilket retter sig efter Veirliget og Eierens Indsigt. Er Veirliget fugtigt og taaget, indlader man saamegen frisk Luft i Kammeret, som mueligt, i modsat Fald holdes Vinduer og Døre lukkede. Naar nu Osten har henstaaet omtrent i 10 Dage, renses den, det vil sige vaskes og skræbes, idet man tillige lægger den i et Kar med koldt Vand, hvor den bliver en Time eller indtil Skorpen er bleven tilstrækkelig blød. Herpaa optager man den, skræber den med en stump Ostekniv, uden at skjære i Skorpen eller udbrække Stykker, man borttager alle Trævler fra Osteklædet eller andre Ujevnheder og gjør sig al Umage for at glatte Randen. Dette er Behandlingen i Gloucester-Dalen. I Berkeley-Dalen bruger man istedet for Valle, Vand, som man om Efteraaret varmer; hedt Vand holdes for mindre

tjenligt, da det skal opløse Skorpen for meget. Det bør bemærkes, at Ostens Consistentis eller eensformige Læthed kan iagttages ved Baskning; thi naar den synker strax tilbunds i Vandet, er det Beviis paa de indre Deles behørige Sammenhæng; men svømmer den paa Vandet, er den huul, eller har usædvanlig mange og store Dine. I Oste-kammeret behandles den med samme uafbrudte Omfarg, som før er omtalt. I mange Huusholdninger bliver Gulvet kun visket med et Klæde, men almindeligen afsnides det med Stængler af Bønner, Kartofler eller andre saftige Planter, indtil det næsten faaer et sort Udseende. Seer man Smuds eller Pletter paa Sjællene, blive de affkræbete med en Kniv, eller høvlede og vaskede. Ostene blive derefter ordentligen opstillede i Rader, paa nogle Steder vendte hver fjortende Dag, paa andre 2 til 3 Gange ugentlig, og deres Sider afsnides godt med et Klæde.

Gulvets Rensning med grønne Stængler af saftige Planter skeer hver fjortende Dag, tildeels for at forsøge den saakaldte blaae Kjole (det er en vis Farve, som den gode Ost sædvanlig har), tildeels skeer det og, for at vedligeholde en vis Blodhed hos Oste-skorpen, for at vogte den for Revner, og dræbe eller forebygge Springere.

Desaarsag vendes Osten ei for ofte; thi jo længere den hviler roligt paa een Side, desto bedre og hurtigere vil den faae det omtalte Udseende;

men bliver den alt for længe liggende paa den samme Side, klæber den gjerne saa fast til Gulvet, at den ei sjeldent beskadiges naar den optages. Naar det farvede Overtræk tilfældigen viser sig kun paa nogle Steder-af Osten, maa det afstræbes. Efter Mars shall skeer dette dog sjeldent, hvor Jordbunden og Græsgangene ere gode. Man maa altsaa drage Omsorg for at flytte Ostene 2 Gange ugentlig, afgnide deres Sider hver Uge, eller og hver 14 Dag, og 2 Gange i hver Maaned, at gnide Gulvet med grønne Stængler, som forhen er omtalt. I det Tilfælde at et Ostekammer ikke er istand til at optage alle Oste, naar de lægges hver for sig, kan man ogsaa lægge de ældste dobbelt eller tredobbelt paa hinandest.

Den grønne eller Salvie-Ost laves af 2 Dele Salvie og en Deel Morgenfruer med noget Petersfillie, som sættes i en passende Mængde Mælk og staaer Natten over; følgende Morgen knuses Blandingen, den grønne Mælk affies, og blandes med omtrent en Trediedeel af den Mælk, som er bestemt til Ost. Paa denne, saavel som de øvrige to Trediesdele af Mælken, sættes Løben særskilt, og Osten bliver hver for sig behandlet indtil den er stiftet til at fyldes i Osteformen. I denne kan man lægge den grønne og hvide Ost tilsammen som man vil, den taber intet derved i Godhed. Den behandles ibrigt ganske som den almindelige Ost. To Haandsfuld Salvie, og en Haandsfuld Petersfillie, tillavet

paa den angivne Maade, er nok til en Ost paa 10 à 12 Pd.

Lincolnshire Ost. Til denne sættes Fløden af det sidste Maal Mælk til den nymalkede. Den presses ganske svagt 2 eller 3 Gange og vendes daglig indtil den sælges. Denne Osts Tillavning fordrer megen Omsorg; Osten bør ikke samles eller sætte sig i Ostekarret i mindre end 2½ til 3 Timer.

De fede Oste laves sædvanlig om Foraaret; de bedste ere derimod de, som fabrikeres om Efteraaret, da man i August og September har mere og bedre Mælk, end til hver anden Aarstid; men for at beholde dens særegne Mildhed og Blødhed, dannes Osten gjerne i en tykkere Form, fordi Temperaturen da oftest er for kjølig til at befordre deres Modenhed. En feed og tyk Ost bliver ikke saa let tør, eller faaer den fornødne Consistens, som den tynde, eller magre; deraf kommer det at hiin lykkes mindre sikkert end denne, da den, som laves om Efteraaret, er udsat for, ei at faae en passende Haardhed inden Frosten indfinder sig. Fede Oste maae altid holdes i en varmere Temperatur og bestandig vogtes for Frost; thi den forarsager Raadenhed og bevirker at Osten faaer enten en meget slem eller aldeles ingen Smag. Vil man være sikker paa at den skal blive god, maa man sørge for, at den kommer til at svæde førend den første Gang flyttes fra Sted til andet.

Norfolk Ost tilvirkes i en frugtbar Egn. Dens Tillavning er følgende: Saa snart Osten er

fast nok til at stilles fra Ballen, blotter Meierskæen sin Arm, og med en Træske i Haanden omrører hun Osten og Ballen saa hurtig hun kan; efter nogen Tids Forløb, slipper hun Skeen, og sætter det hele i en fredsførmig Bevægelse med Armen, idet hun tillige bryder Osten, og nu og da trykker det til Bunden med Skeen, for at ingen af Ostens Dele skal blive større end en Haselnød. Dette skeer for at forhindre Dannelsen af Esterost (en Ostemasse, som gaaer ubrækket gennem Meierskæens Hænder) som, da den holder Ballen tilbage i sig, ikke kan presses eens med den øvrige Ost, og som efter nogle Dages Forløb bliver flydende, snur og forværret; det her omtalte Arbejde varer 5 til 10 Minuter, eller et Kvarteer naar Ostens Qvantitet er større.

I faa Minuter vil Osten sætte sig og den rene Balle samles over den, hvilken Pigen øser af med en Skaal i et Kar, hvor den henstaaer for at flyde Gløde, som anvendes til Smør. Naar Ballen er siet fra, samles Osten (uden at medtage de nær ved Karrets Bund svømmende Stykker) i et Klæde og lægges paa Ofterammen, hvorved Ballen frasties, og Osten bringes atter fra Klædet i Ostekarret. Er Osten bleven skilt fra Balle ved at trykkes med Haanden eller Skeen, bliver den skaaren i firkantede Stykker af 2 til 3 Tommers Størrelse, hvorved der bestandigen affondres mere Balle, hvilket letter Ostens Flydning i Formen, hvor den lægges

i et Klæde og presses. Naar Veiret om Efteraarsret er koldt og fugtigt, skalles Osten, for at forhindre, at den skal skimle, og for at den hurtigere kan blive skiftet til Salg. Skollingen skeer saaledes: Laves Osten af nymalket Mælk, slaaes en Blanding af hedt Vand og noget koldt Valle over Osten, som den ligger i Osteballen; laver man Ost af skummet Mælk, skoller man kun Ydersiderne af Osten, idet man, naar den er sat i Form, først øser Skollevand paa Overfladen, vender derpaa Osten om i Formen og skoller den paa den underste Side. Laves f. Ex. Osten om Mandag Morgen Kl. 7, tager man den af Formen imellem Kl. 8 og 9, afvasker Osteklædet og lægger Osten atter deri. Mandag Aften saltes den, skræbes, om det er nødvendigt, lægges i et nyt Klæde og bringes atter under Pressen. Tirsdag Morgen sættes den uden Klæde i Formen, dog ihidsvobes den undertiden, men vendes hver Gang og sættes i Pressen. Tirsdag Aften vendes den atter, og endelig Onsdag Morgen tages den ud af Pressen og Formen. Saa snart Ostene ere saa tilstrækkelig faste, at man uden Fare kan tage dem i Hænderne, afbørstes de godt med en stiv Børste, dypes flere Gange i Valle, og naar de ere næsten tørre, afsnides de med et Klæde og noget Smør. Paa denne Maade vasker, skraber, river og vender man Osten een Gang daglig i nogle Uger, indtil den faaer en guldgul Glands og der begynder at vise sig et blaa:

ligt Overtræk, hvilket er afhængigt af Ostens Mæder og Godhed, som og af Veirliget, hvorfor der ingen bestemt Tid kan angives, hvori Ostens Rensning skal fortsættes. Det blaalige Overtræk kan komme tilsynes i den første Maaned; men ofte skeer det først efter 2—3 Maaneders Forløb. Osten maa man desuagtet affkrabe og gnide fra Tid til anden, indtil den faaer en fuldkommen glat Overflade, og skulde Skorpen blive haard og tør, er det nødvendigt at blødgjøre den ved at overstryge den med Smør.

Den bløde eller glat-skorpede Ost, læses paa følgende Maade: Man tager 6 Qvarts varm, nymalket Mælk; den sidste Mælk, som malkes af Køen er den fortrinligste, da den indeholder de fedeste Dele. Dertil blander man 2 Episestkeefulde Løbe, og lader det staae saalænge til Osten har dannet sig; herpaa bringer man den i Formen uden at smuldre den, og dækker den med en Trætallerken, eller et lidet glat Bret. Man betynger den med en Vægt af 4 Pd. eller, om den derved skulde blive for tæt, med en lettere Vægt, giver Osten et tørt Klæde hver Time, og vender den.

Har den faaet nogen Consistens, lægges den daglig paa frisk Græs eller Siv. Man kan spise den efter 10 til 14 Dages Forløb, og tidligere, naar Veiret er varmt. Nogle bruge Kurve istedet for Forme, men naar Osten ei skal bringes til Løvs i disse, ere Forme at foretrække. Til 2 Pd. saadan

• Ost tages sædvanligen saamegen Mælk, som behøves til 1 Pd. Smør.

Stilton Ost, som formedelst sin Fedme og gode Smag kaldes engeft Parmasan, laves saaledes: Med Morgenmelken blandes Fløden af den foregaaende Aften: Mælk, og Løbe tilsættes; naar Osten har dannet sig, bryder man den ikke itu, som ved almindelig Ostelavning, men man tager den altsammen op i en Sie, og lader Ballen afdryppe. Imedens dette skeer, trykkes den ganske sagte, indtil den antager en noget fast og tør Consistens, da den bringes i en Form eller en passende lille Kasse, som den nøie kan fylde, da den er ualmindelig tæt, har Tilbøielighed til at hæve sig, og kunde uden denne Forsigtighed let faae Revner, eller falde fra hinanden. Herefter sætter man den paa et lille tørt Bret, vender den daglig, og spænder den i et linned Bind, der kan trækkes fastere sammen esters haanden som det behøves. Efter at Osten er taget ud af Formen, vikles den i Osteklæder, indtil den har faaet tilstrækkelig Fasthed til at kunne henlægges; naar den tages af Osteklædet, børstes den engang daglig i 2 eller 3 Maaneder, men i fugtigt Veir 2 Gange daglig. Samme Behandling gives Ostens Ober- og Underflade saalænge den er spændt i det før omtalte linnede Bind.

Stilton Ost har Navn af den Bye, hvor den næsten udelukkende sælges; man fabrikere den fornemmelig i Grevskabet Leicester. Oste kommer man

den friske Ost i et Ræt, og heraf faaer den en Form, som noget ligner et Ugern. Den er dog ikke saa god og velsmagende, som den Ost, der danses i Form, da den har tykkere Skorpe og fattes den milde Smag, hvorved den ellers udmærker sig og hvorfor den saameget søges. Man holder for, at Stilton Ost ikke er spiselig førend den er 2 Aar gammel, og at den først faaer en god Smag naar den begynder at blive blaalig, fugtig og næsten er gaaet i Forraadnelse. For at faae Osten tidligere spisefærdig, bruger man almindeligen at sætte den frisk i et Trækar og dække den med Hestegjødning. Til samme Tiemed holdes det og for tjenligt at sætte Wiin til Osten naar den laves.

Cottenham Ost er et Slags tykkere Fløst Ost, end den fra Stilton. Dens fortrinligere Smag tilskrives de aromatiske Planter, som findes for Qvæget paa Græsgangene.

Suffolk eller mager Ost laves af afstummet Melk, og har sit Navn af det Grevskab, hvori den fornemmelig fabrikeres.

Melken til denne Ost behøver indtil 5 Qvarteers Tid for at løbe sammen. Osten brækkes i Ballen, og denne afses saasnart Osten har sat sig. Den øvrige Ost, som endnu er blandet med Vasse, kommes paa et grovt Sieklæde for at svales, hvorpaa man udtrykker den saa godt, som mueligt, og Osten kommes nogle Minuter i en Osteform, for at stille den fra den øvrige Vasse. Naar dette er skeet, tages

den ud, brækkes meget smaat, saltes og kommes i Pressen; forresten er dens Behandling ikke væsentligen forskjellig fra anden Ostelavning. Mager Ost bruges til Skibsprovision, fordi den i Barmen ikke forværres saa let, som den fede Ost; saalænge den er ung, maa den holdes i en varm, og senere i en kjøligere Temperatur.

Wiltshire Ost laves i mange Huusholdninger hele Aaret igjennem, men den, som fabrikeres om Vinteren, behøver lang Tid til at blive spiselig, og faaer ogsaa gjerne en hvid Skorpe, fuld af Rener. Den sidste Feil kan ofte med Tiden forbedres, og ved at overstryge Osten med rød Farve, søger man undertiden at skjule den første Feil. Ved denne Osts Tillavning sætter man Løben paa Melken saasnart denne kommer fra Koen, dog blander man den undertiden med overblæst Mælk. Osten bliver først brækket med Haanden og Osteskaalen, hvorved man omhyggeligen lader Ballen langsomt afløbe, og søger derved at undgaae ethvert Tab af Ost. Til de tyndere Oste brydes Massen ikke saa smaat, som i Gloucestershire, men til de tykkere maa den smuldreres meget finere, og finest til det Slags store Oste, som er bekjendt under Navn af Nord-Wiltshire Ost. Man øser Ballen af esterhaanden, som den stiger op, og trykker Osten til Bunden af Karret, stjaerer den i alle Retninger til Stykker af 1 Tommes Brede, presser og skoller den, som Gloucester Ost. Efter Ballens Afsondring, bryder man i

nogle Huusholdninger Osten engang endnu, og salter den strax i Ostekarret, hvorimod den i andre Huusholdninger hensaltes i Osteformen, saa varm som den er skallet. Til de tynde Oste tager man en liden Haandfuld Salt og blander det i Massen paa eengang. Til de tykkere tages mere Salt, som strøes deri paa tvende Gange; til de meget store tages forholdsmæssig endnu mere Salt, som kommes deri paa 3 eller 4 Gange; det strøes ogsaa godt fordeelt uden paa Osten, og gnides i den. I Pressen staaer Wiltshire Osten kortere eller længere i Forhold til dens Tykkelse, og medens den presses, saltes den fra 2 til 6 Gange efter dens Størrelse. Fra Pressen bringes de friske Oste i et eget dertil indrettet Bærelse med Hylde, hvor de forblive til de reengjøres eller til Hyldeerne ere fulde, og vendes saa ofte Beirliget eller Osten gjør dette nødvendigt. Den reengjøres ikke overalt paa samme Maade. I nogle Huusholdninger afsnides ifkun Kanten eller Bunden paa Sommer-Osten, da der snart danner sig et blaaligt Overtræk paa Overfladen. I andre Huusholdninger afsnides den kun tør, eller og blot vaskes og borstes. Fra Hyldeerne bringes den i et vel rensat Oste eller Løftkammer, og lægges paa Gulvet, som ikke maa være afsnedet med safrige Planter, hvilket ifkun bruges til gamle Oste for at forebygge eller dræbe Springere, som oftest indfinde sig forend Osten er tjenlig til Salg. Til denne Hensigt ere Blade af Hyldebuske de bedste.

Om andre udenlandske Øste.

Den Vestphalske Ost. Følgende Beskrivelse er uddraget af Doctor Willichs Huusholdnings-Encyclopædie. Naar affkummet Mælk er bleven halv suur, sættes den over Ilden, og stiles ad af sig selv uden Tilfætning af Løbe. Osten lægges derpaa i en Sæk af grovt Lærred, som man betynger med store Steen for at udpresse Vællen; i denne tørre Tilstand bliver den trykket imellem Fingrene, og brækket ganske fin, hvorefter den kommes i en Østeform, hvor den bliver staaende fra 3 til 8 Dage, eftersom man vil have den skarpere eller mildere. Dette kalder man at give den Hud eller rettere at gjøre den skjør, fordi den undergaaer en Grad af raaden Gjæring, og faaer et Overtræk eller en Hud paa Overfladen, førend den bliver taget af Formen, æltet i Rugler eller Cylindre, og blandet med Rummen, Salt og Smør, undertiden og med stødt Peber og Krydernelliker. Skulde den blive for skjør, tilføier man en Trediedeel frisk Ost, der brækkes smaat, og som tjener til at lempe eller standse Gjæringsen. Der behøves en kraftfuld Arm, til behørig at ælte hele Massen, da den ellers kan ganske fordærves.

Osten pleier man at forme i smaae Stykker, som veie 4 til 5 Unzer. De tørres snart, og kunne da strax spises. For at fremme dette, vendes de daglig paa Hylterne, lægges paa et nyt Sted, og renses. Noгле anbefale at lægge dem i et Næt for at hænge dem i Trærøg i Skorstenen.

Kartoffel: Ost. Melede Kartofler halvfoges i Damp, naar de ere kolde skrælles de, og slaaes igjennem et fint Sild til en Most. Af denne bløde Masse tages 3 Dele, hvortil sættes 2 Dele Ost, som er fri for Valle. Blandingen æltes godt tilsammen, og sættes hen i 2 à 3 Dage, naar Veirret er varmt, men i koldere Veir i 4 à 5 Dage. Forresten dannes den i smaae Former, som den Westphalske, og tørres som den.

En bedre Kartoffel: Ost laves af een Deel Kartofler, og 3 Dele ostet Faaremælk. Naar denne Masse er æltet, sættes den i 3 eller 4 Dage i en Ostform eller andet Kar, hvorefter man lægger et Lag af Ost en Tomme tyk i et Kar, strøer derpaa nogle Hyldeblomster, Rummen, eller Muskatblomme; gyder noget Smør over disse aromatiske Substantser; kommer derpaa et nyt Lag, som behandles paa samme Maade, og vedbliver saaledes til Karret er fuldt. Naar Osten har staaet nogle Dage paa et tørt og luftigt Sted, uden at være umiddelbart udsat for Solens Indvirkning, skal den overgaae hollandsk Ost, og have det Fortrin, at den bliver bedre med Alderen, og tager ikke Skade af Springere.

Lil at forbedre haarde og fordærvede Oste kan følgende tjene: man tager 4 Unzer Perlemoderaske og gyder saakænge sød Viin derpaa, indtil det ophører at bruse. I den filtrerede Oplosning dryppes et reent Klæde, hvori Osten vikles, og sættes hen paa et kjøligt Sted, eller i en tør Kjelder. Dette gjens:

tages daglig, ligesaa vendes Osten daglig, og man vedbliver dermed i flere Uger, om behøves.

Et forestaaende Opkrifter paa Oste, kan den danske Oversætter føie følgende tvende, som man i flere Aar har brugt med Held paa en Herregaard i Fyen.

Sødmelks-Ost med Kjørnemelt.

48 Rander varm nymalket Mælk blandes med 6 Potter frisk Kjørnemelt, hvortil sættes en Pægel Løbe, eller mindre, eftersom Løben er stærk. Naar Blandingen er vel omrørt, lægges Laag paa Ostes Ballien, som tildækkes med et Klæde, for at holde Melken varm. Den røres nu og da, og naar Osten har godt sat sig, skjæres denne smaat i Karret med Osteskæen eller et Roer, som det, der bruges ved Ølbrygning. Efterhaanden, som Osten synker tilbunds, øses Ballen fra, hvorpaa Osten knuges, og smuldres med Hænderne, saa godt og hurtigt, som muligt; man sætter en Haandfuld Salt til hver Ost, og kommer den strax i et Klæde i Ostekoppen, hvor Ballen afpreses i nogle Minuter ved paalagt Vægt. Den bringes derefter i et andet tørt Klæde i Formen, og sættes under Pressen. Dette skeer om Morgen; samme Dags Aften vendes den, gives tørt Klæde, og sættes atter i Presse, indtil den følgende Dags Aften, da den tages af Formen, og spehdes i et grovt Lærreds Bind af Ostens Bredde, forsynet

med Syller. I de følgende tre Dage vaskes den Morgen og Aften med stærk Saltlage, og gives hver Gang et tørt Bind. Osten maa beholde Bindet paa til den bliver vel tør, da den ellers faaer Revner. Denne Ost søges af Fluer, som man forjager ved at bestrøe den med fint, stødt Peber.

Bagt Ost af suur Mælk.

Suur Mælk ostes ved jevn Varme til den bliver noget haardere, end til Skjorost, den samles derpaa med Hænderne, Ballen affnuges, og Osten lægges i en Osteform uden Klæde, her klemmes den sammen, og Formen fyldes efterhaanden til Randen. Osten vendes derefter nogle Gange, for at Ballen kan skilles fra, og Osten hænge sammen. Saa ofte den vendes, bestrøes den med Salt, og naar den har faaet behørig Consistens, henlægges den fra een til tre Dage, synes derpaa tæt ind i et linned Klæde, der maa slutte overalt; Klædet gjennemblødes med Ol, og Osten lægges paa noget Høe i en Leerpande, som sættes ind i Ovnen naar man bager Brød, og hvor den bliver staaende en Time, tages ud, vendes, sættes atter ind, indtil den udtages med Brødene. Nu lægges den i et Ostekar med Laag, som gives en liden Vægt, hvorefter den sættes i en fugtig Kjelder, og vendes nu og da. Efter 8 til 12 Uger er den spiselig. At den, medens den ligger i Kjelder, skimler stærkt, skader ikke, da det er kun ubvendigt.

Maaden at tilberede et lidet bekjendt Slags Oste.

(Meddeelt det Kongl. Landhuusholdningselskab.)

Man lader skummet Melk blive suur og tyk, sætter den dernæst paa Ilden, lader den blive saa varm, at Ballen adskiller sig derfra, og trykker den saa op med Hænderne i Ostekoppen, hvori den presses ligesom en anden Ost; derpaa tager man den ud, lægger en Trætallerken, lige saa stor som Osten, oven paa den, og en neden under den, slyr en Strimmel Lærred, som først besmøres med Smør eller Fedt, rundt omkring den, og trækker det i Kanten ud med en Traad, saa at det slutter om Osten. Derpaa koges den i to Trediedele Valle og een Trediedeel Smørlage eller lige stærk Saltlage, en Time paa hver Side. Naar den er bleven kold, tager man Lærredet af, lægger den i en fugtig Kjelder, lader den skimle og vender den hver Dag, indtil man seer at Skimlen falder; saa tages den op, vaskes af, samt lægges hen at tørres ligesom andre Oste.

I Brevet, hvormed denne Opskrift indsendtes til Selskabet, yttredes blandt andet Følgende:

"Dette Slags Oste ere nok saare lidet bekjendte Danmark. Jeg veed nemlig ei rettere, end at de blot gjøres paa Grevskaftet Schackenborg i Møgel-

tønder og Dahler Sogne med nærmeste Omegn, samt nu i Egnen af Christiansfeld.

Disse Øste ligne i Smag og Udseende de norske. I Frankrige har jeg eengang spiiist en aldeles lige Ost og blev mig da fortalt, at den var en stor Sjeldenhed, som kun erholdtes fra en eneste Bye ved Garonnefloden, hvor Kjeldernes Fugtighed formeentes at være Aarsag i at Osten gennemgik en Gjæringsperiode.”

Om Spergelens Fordeelagtighed.

De fleste kyndigere Landmænd hylde vel nu den Grundsætning, selv om de end ikke hidtil have, som de troe, fundet Leilighed til at udøve den, at Fuldrak, hvis Resultater paa andre Maader kunne opnaaes, burde være unødvendig. Idetmindste paa Smaagaarde og Bønderlodder, der jast formedelst deres lidet Areal tillade og tilraade er intensivt Agerbrug, er dette Tilfældet. Men er man først kommen saavidt, og betænker man, at Fuldrakken hindrer Ageren, i et heelt Aar, fra at yde sin Afgrøde, har man allerede gjort de nødvendigeste Skridt for at indsee, at den for saavidt er skadelig, og kun der, hvor Agerbruget staaer paa et lavere Punkt, tilraadelig. Seer man imidlertid ikke strengt hen til mangeslags Forhold, vil der vel stedse, forme-

delst de menneskelige Tings Ufuldkommenhed, blive nogen Tvist om denne Sag. Den Grund, som man imidlertid hyppigst anfører for Fuldrakkenes Nødvendighed, at man uden dens Hjelp ei kan faae en Grønsvær pulveriseret, der tidt desværre 3 til 6, ja vel flere Aar, har ligget, som man siger, "til Hvile" — et isvrigt hvist besynderligt, fordomsfuldt Udtryk, da Naturen aldrig hviler, og det er Menneskets sande Fordeel, ved Kunst at fremskynde dens Virksomheds raske Omvælgning — staaer ikke fast; thi der gives mange Agerbrug, hvor Grønsvær ordentligviis er en Sjeldenhed, hvor Kvæget indtil efter Høsten fodres paa Stald, den derved rigeligen tilveiebragte Gjødsning tillader at oversgøde Ageren hver 3die eller 4de Aar, og saaledes, med fornuftig Afvevling af Kløver, liggende eller grønne Afgrøder og Kartofler, Halm tages paa Halm i en bestandigt fortløbende Række. Hvor Sommerstaldfodring er indført, denne Basis for et forbedret saavel som forhøiet Agerbrug, vil man heller ikke synderligt ændse den anbefaling for Fuldrakken, at den opløser og tilintetgjør al Vegetationen i og paa Grønsværen, saa at de følgende Afgrøder finde mere vegetabilisk Muld og indtage Ageren udeelt; thi der har man Hovedmidlet til at give Jorden al mulig Kraft og Skjærhed. Endeligen bevirkes Smuldringen, Forraadnelsen og Ufrugtets Udryddelse lige saa godt ved de saakaldte Brakfrugter eller grønne Afgrøder. I denne Henseende

har jeg ikke fundet nogen fordeeltigere end Spørgelens, hvis Anvendelse holder en Middelvei mellem Fuldbraf og Brakfrugter.

Idet jeg forelægger det landoekonomiske Publicum et Udtog af 2de Skrivelser, der i al Korthed indeholde mine Erfaringer over dette og et andet landoekonomisk Anliggende, være det mig tilladt, paa Grund af deres Ubetydelighed, at bemærke, at jeg ikke drives af nogen forfængelig Lyst til at see dem trykte i en Journal; men jeg overbandt min Undseelse ved at træde offentligen frem med saa lidet, deels fordi jeg troede, at hvad jeg havde fundet gavnligt, kunde blive det et andet Sted under lignende Omstændigheder, deels fordi jeg ønskede, at Kundskabsmassen, oftere end hidtil er steet, maatte forsøges ogsaa ved saadanne mindre, specielle Erfaringer. Det vilde sikkert være gavnligt for Fødelandets almindelige og første materielle Interesse, Agerbruget, dersom flere end hidtil af dets Udøvere, der kunne dette, vilde tænke høit, og gjennem den periodiske Presse meddele Almeenheden deres Bestræbelser for et forbedret Agerbrug og de Erfaringer, som de, under denne vistnok hæderlige og patriotiske Stræben, havde Leilighed at gjøre. Saaledes vilde Interessen for et vigtigt fædrelandsk Anliggende, idet man løftede sig paa hinandens Skuldre, føre dette med hurtigere Skridt Maaslet imøde, Videnskaben beriges og en, for ikke længe

siden, hos os kun af Trælle øvet Haandtering ar:
beide sig frem til Kunst.

Til J*n. paa G*g.

d. 8 September 1831.

De tilkjendegav det Ønske, da De besøgte mig, at jeg, hvad jeg dengang ikke mundtligt fandt Lærlighed til, skriftligt vilde meddele Dem mine Tanker om et Par landoeconomiske Gjenstande, ikke just i almindeligt Brug, hvilke De hos mig stødte paa, og som De fandt gavnlige. Den første af disse var Spergelen, hvoraf de saae tvende Stykker paa min Jord, det ene saaget i Midten af Mai, i fuld Blomstring under Nørrets Land paa Braklodden, det andet saaget d. 5te Juli, efter sildig Vikkehavre, nyligen opløbet og bestemt til Frøe. Det er gaaet med denne Plante, som med saamange andre, der, forhen ukjendte, i de nyere Tider kom i Brug: den blev prøvet, anbefalet og, da det snart viste sig, at den, som en besteden Biplante, der ikke skaffer Næring for Mennesket, men kun for Dyret, ikke svarede til de overdrevne sangvinske Forhaabninger, man pleier at gjøre sig om det Nye, foragtet og afskaffet. Undre Dem maa det derfor ikke, at høre aldeles modsatte Domme om denne Plante, da selv en Lhaer i Begyndelsen ringeagtede den, men siden gik over til den vel stærke modsatte Mening, og sammenlignede en fortrinlig Spergelager med en Kløver, ja med Hensyn til Klima og Forbund

fatte den over en Lucerne-Ager, en Mening, han vel siden modificerede. Jeg har nu med Fordeel brugt den i 5 Aar, og vil derfor meddele Dem nogle Erfaringer, der skulle gaae ud paa at hævde dens Fortjenstfuldhed.

Hvad der først — forudsat, at Sperglen hos os med Nytte optages i Rotationen — anbefaler den, er den Omstændighed, at den som vildtvoksende, indenlandsk Plante passer for vor Jordbund og vort Klima, medens f. E. Lucernen kun ved Kunst kommer frem hos os. Man finder den mange Steder, meest paa ei aldeles ufrugtbare Sandhøider, hvor den, modnende pletteviis, kaster sit Frøe, der let falder af, i en saadan Mængde paa den røde Sand, at denne ligesom sortner. Naturen har saaledes viist os den meest stikkede Jordbund for denne Plante, en Jordbund, for hvilken den, rigtig benyttet, formedelst sin Saftfuldhed maa være en Velsignelse, et vigtigt Forbedringsmiddel. Dette er den og i Birkeligheden for mange Sandegne, saaledes hist og her i Slesvig, hvor den afvevler med Boghvede og Rug, saaledes i det sandede Brabant, hvor paa de guldste Sandegne Rug og Spergel, men i samme Aar, ideligt følge paa hinanden. Endnu bedre lykkes den paa sandmuldede, sandmulderede og torvagtige Jorder, der befinde sig i Gjødningskraft. Paa stærke Leerjorder, hvoraf jeg kun har et Par smaa Agre, maa jeg oprigtigen tilstaae, at jeg ikke veed, hvorledes den voxer. Paa ovennævnte Jorder saaes

Sperglen a) i Brakken, b) efter grønne Afgrøder, brugte til Sommerstaldfodring, f. E. Kaps, Rug, Bikkelyv, enten som anden eller tredje og sidste Frugt, og c) i Evret, eller Stubben efter Kaps, Rug og Byg. I Brakken saaes den enten saa tidligt som muligt, før de almindelige Sædearter, men jeg har dog fundet min Regning bedre ved at saae den enten midt i Saaetiden, eller efter denne, hen i Maimaaned, for at udsætte Jorden saa længe muligt for Foraarsfoden før den blev behandlet til Sperglen. Jorden, vinterlagt, bliver da først harvet stærkt, pløiet, atter harvet, besaaet, og Frøet nedbragt med en Træharve, endelig tromlet. Jeg har og brugt følgende Maade: Den vinterlagte Jord pløiet saa tidligt som muligt, i April, efter 3 til 4 Uger harvet stærkt, atter pløiet, harvet, besaaet ic. Den første giver jeg dog Fortrinet, da en Pløining spares uden Tab. Frøet spirer frem i fugtigt og varmt Veir mellem 3die og 5te Dagen efter Udsæeningen. Vilde jeg nu bruge Afgrøden, 5 à 7 Uger efter, til Græsning for Faar, kom disse paa Stykket forinden Blomstringen, og afgræsses dette da 3 à 4 Gange med et Mellemrum af 8—12 Dage efter Omstændighederne. Sattes derimod Malkeqvæget derpaa, som jeg paa min Jord meest ynder, maa Sperglen staae i Blomster, hvortil jeg ikke behøver at anføre Dem Grunden. I denne Tid malter det rigeligere, Melken er mere smørholdig og velsmagende, end paa naturligt Græs; Forskjellen forekom

mig saa vensynlig, at jeg ikke derover har anstillet nœiagtigen sammenlignede Beregninger. Men den fortrinligste Nytte af Sperglen, Hovedaarsagen, hvorfor jeg dyrker den, vil jeg nu omtale. I den Tid Nvæget afæder Sperglen, fæster det et overveiende Quantum af flydende Gjødske, der for det meste strax indsuges af Jorden og nedtrænger i den, uden at Soel, Vind eller Insecter udtære den. Derfor jeg ikke feiler, er denne den eneste paa Ugeren faldende Gjødske, som tilfulde kommer den til gode, i det mindste i et større Forhold, end efter nogen anden Plante. Endog kun et Døgn efter Afgrænsningen, seer man særdeles liden Gjødske paa Overfladen. Gjødskens Flydenhed er en Følge af Plantens ualmindelige Saftfuldhed, hvorfor den især bliver gavnlig for sandede Jorder. Sjeldent sættes Nvæget anden Gang paa Stykket, men den hurtigt igjen opvoxne Spergel afædes nu 1 à 2 Gange ved Faar. I Aaringer, hvor afvekslende Varme og Regn var Græs og Quækter gunstig, efterat Sperglen første Gang var afstøret, og naturligviis havde lidt i Styrke, nœiedes jeg med at lade Faarene engang overfare den. Derpaa pløies Jorden usfortøvet, at Ugeren ikke skal græs eller quæk løbe, og naar, nogen Tid efter, adskillige Planter reise deres Hoveder mellem Jurene, ødelægges de strax ved en stærk Hævning, at de ikke skulle fæste Frøe, der ellers let forplanter sig som Ukrud. Siden behandles Ugeren, der gjerne faaer (i det Hele) 4 à 5

Pløininger, Winterlægningen incl., til den paafølgende Vintersæd, og da Sperglen er aftøiret i Juli-maaned, bliver der endog til den tidligt saaede Vintersæd behørig Tid til at ødelægge enhver Plante, Rod og Ufrudsfrøe, jeg paastaar det, ligesaa godt og fuldkomment, som ved den rene ste Brak, altsaa langt fuldkomnere, end den saa uordentlige, fordærvelige, saakaldte Sommer- eller Halvbrak, som De urigtigen sammenlignede Sperglens Dyrkning i Braks lodden med.

Med Hensyn til de foransførte Tidsbestemmelser maa jeg bemærke, at det ikke har været mig muligt at opgive dem nøiagtigere, deels formedelt Aarenes og Klimatets Forskiellighed, deels og fordi jeg havde Lyst at variere, og ikke det ene Aar ganske som det andet har dyrket eller benyttet Sperglen. Deres egen Estertanke vil let lære Dem det Retteste.

Men, udbryder De nu vist, hvor lidet Udbytte for saa stor en Anstrængelse og saa megen Pløining? Efterat have bemærket, at paa min Jord, saaledes behandlet, har jeg foruden Eftergræsningen til Faarene, ordentligviis benyttet Sperglen paa 1 Ed. Land i 10 à 12 Dage til 8 à 10 Røer, hvorved de fandt den rigeligste Næring, og et godt Stykke Kløver sparede til Winterfoder, maa jeg, som Svar paa deres Spørgsmaal, gjøre Dem opmærksom paa, at De, dersom De vil opnaae den fuldkomneste Hensigt af at lade Deres Uger i en in-

tet frembringende Tilstand gennem et heelt Aar, vel neppe kan undgaae at give Jorden en mindre krafts fuld Behandling, og saaledes bliver da ei blot Spermens Ustøiring, men og det Gjødningsstof, som falder, tildeels jevnt, efter den, uden at udtæres eller tabe i sin befrugtende Evne, reen Fordeel, naar man fraregner den Ubetydelighed, som Frøet koster, hvorom siden mere. Desuden har man den Glæde, at see den Rug eller anden Vintersæd, som følger Spermelen, i det næste Aar i den frodigste Væxt, med et større, grønnere Straa og længere Bipper. Forskjellen mellem denne Vintersæd og den, som er saaet under andre Betingelser, falder snart i Øinene, hvilket og er begribeligt, da Ugeren egentligen er gjødet to Gange i samme Sommer.

Derfom jeg manglede Gjødning til min Vintersæd, hvilket ikke let hænder ved Anvendelsen af Sommerstaldfodring, vilde jeg, og det uden Tab i Udbytte, ikke gjødske hvor jeg havde saaet Spermel, og jeg er overbevist om, at gode Jorder i lang Tid, uden at producere Mindre, ved Hjælp af Spermel, deels som Hovedfrugt i Brakaaret, deels senere som Bifrugt, o: anden Frugt, ville kunne holde sig paa det samme Punkt uden den sædvanlige Gjødning. Dem, der pleie at dyrke Kartofler uden at gjøde dem til, vilde jeg anbefale følgende fordeeltagtige Omværling:

- 1) Spermel i Brakloden, afgræsset.
- 2) Rug, ugjødet.
- 3) Kartofler, stærktgjødede o. s. v.

En gjødet og ugjødet Kartoffelager koster paa lidet nær den samme Uleilighed, mens Udbytten af den første ofte er det dobbelte, sædvanligen en halv Gang større. Dersom jeg forsøger — efter min Bestemmelse — fornævnte Afvevling, vilde jeg efter Kartoffler tage 4) Byg med Kløver. 5) Kløver, øvergjødet. 6) Hvede. 7) Havre.

Men, vedbliver De, udrettes ikke det Samme endnu bedre ved Bikker, behandlede paa samme Maade, som Sperglen, medens Bikkerne ovenkjøbet paa stærke Leerjorder maae beholde et uomtvisteligt Fortrin? Det sidste indrømmer jeg Dem ad interim. Med Hensyn til den første Deel af Deres Spørgsmaal giver jeg at betænke: a) at Deres lette Sandjorder ville bære Sperglen bedre frem end Bikkerne. Disse ville endog mangen en Gang mislykkes Dem ganske, mens Sperglen, selv ugjødet, neppe, og kun under meget ugunstige Omstændigheder, vil slaae feil; b) Sperglen indtager paa Deres bedre, sandmuldede, sandmulderede Jorder, der sædvanligen optages med en stærk Grønsvær, Pladsen i en kortere Tid end Bikkerne, og giver Dem derved bedre Leilighed til at nærme Dem til Fuldrakten, som De dog ynder saameget; c) Bikkerne lader De opfodre paa Stalden, og med Rette; Gjødningen, som de forvandles til, maa De udkjøre, da derimod den, som falder efter Sperglen, mens denne aftøjes, med det samme er paa Ageren; d) De har altid havt meget imod at anvende Gjød-

ningen umiddelbart til Foderplanter's Tilveiebringelse, og med et Slags Ulyst gjødet Deres Bikker, som De opfodrede grønne; De vilde helst, har De yttret, anvende Gjødningen til Sæden og modne Afgrøder. Bliver De ved denne Mening, hvortil jeg ikke vil raade Dem, da saae fremfor Alt Spergel, hvortil De gjorde bedst i at gjøde, men som og ugjødet vil komme godt frem paa de bedre blandt Deres Agre, og aldeles ikke vil behøve den paa dem, der have samme Gjødningkraft som mine o: Deres de bedste. Hertil kommer endnu e) at Spergel, som Saaesæd betragtet, koster mindre end Bikker, og endelig f) at Omværlingen varieres og forsøges ved Sperglen. — Jeg skulde næsten troe, at Melken efter Spergel er bedre end den efter Bikker; men til at paaastaae dette for afgjort, mangler jeg sammenlignende Data.

Spergelhuset kjender jeg ikke, men Spergelhalmen fortærer Qvæget gjerne. Da Planten ikke opnaaer nogen betydelig Høide, hvori den ikke taaler Sammenligning med Bikkerne, har jeg og af den Grund aldrig afhugget den, men bestandigen, naar den var saadet i Brakflodden, ladet den afgræsse. Naar Bikkerne voxe frodigst, staae tætsluttede og lægge sig, blive de forneden gule eller brune, og vrages, ved rigelig Fodring, af Qvæget, som mindre behagelige. Dette har jeg aldrig erfaret at være Tilfældet med Sperglen, hvilken Qvæget stedse

affbider lige til Roden, naar det først er bleven vænnet dertil, hvilket skeer snart.

Deels for under forskjellige uforudsæete og uregnelige Tilfælde at bringe Egevægt tilveie, deels for at dyrke grønne Afgrøder til Sommerstaldføddring paa Steder, hvor jeg kan være sikker paa, den vil lykkes, har jeg omtrent ligesaamange Bix, som Hovedlodder. Paa de første har jeg stedse med Held dyrket Spergel, som anden, endog som tredie Frugt. I gode Aaringer, som indeværende, kan Man ei blot i samme Sommer have Raps og Bixehavre, høstede grønne, og derpaa Spergel, høstet til Frøe, men selv om Man har, istedetfor den tidligere Raps, den noget sildigere Rug, lader dette sig gjøre. I ethvert Aar kan man tage sildig Bixehavre og derefter Spergel til Frøe. Dette gjælder og om 3 grønne Afgrøder, naar Sperglen er den sidste. Jaar har jeg saaledes efter 5 Pd. Frøe, udsaaet d. 5te Juli, udtorsten d. 30 August 63 Pd. En Skjeppe Frøe, der sædvanligen veier 20 til 22 Pd., koster almindeligviis 1 Rbdlr. Sedler.

I gode Sommere, som indeværende, saaes endelig og Spergel med Fordeel i Rug, Byg, ei at tale om Rapsstubben. Jorden vendes da saa tidligt som muligt. Sperglen gjør saaledes god Tjeneste paa en Tid, da Man ellers mangler godt Græs, og slaer vel sjeldnere feil end de saakaldte Høstroer. Men denne Sag falder sammen med det Spørgsmaal, hvorledes vi bedst, istedet for ved løsgaaende

Kreaturer at afgræsse det tarvelige Stubbegræs, der aabenbart voxer til Ugerens Forvildelse, selv om den vinterlægges, benytte vore Agre i det saas kaldte Eore, og herom agter jeg engang ved Leilighed at meddele Dem noget, som passeligt for vort Clima, i Sammenhæng for sig, eller som et Hele for sig, hvortil jeg endnu ønsker at opleve nogle flere Jagttagelser, end dem, jeg hidtil har gjort.

Men hvorfra komme Tid og Kraft, disse tvende store, de menneskelige Ting bevægende Hjul, til alt dette forsøgede Arbeide! hører jeg Dem endeligt udbrude. Jeg svarer: uden den nødvendige Driftscapital er Ugerbruget den morsommeligste og sorgfuldeste af alle Næringsveie. Den har De, og De kan derfor let sætte hine Hjul i Bevægelse. Havde De den ikke umiddelbart, vidste jeg ikke bedre at raade Dem, end at skaffe den middelbart tilveie. Den, som ikke i eet Spring kan naae Maalet, kan Skridt for Skridt sikkert nærme sig dertil. Flid, Nøisomhed, Klogskab, Læring efter Næring ere de sikke Midler, hvorved hiint Umiddelbare tilveiebringes, og uden hvilke selv den største Driftscapital er død og ufrugtbar. Hvilken uberegnelig progressiv Kraft, som De veed og selv har erfaret, yder ikke Sommerstaldfodringen, og ved hvilke simple Midler iværksættes den ikke? Jeg gjentakker i Deres Erindring, hvorledes De ved dens Hjælp har været istand til at dyrke Handelsplanter, dens Løn, hvorledes De ved disses Dyrkning har benyttet Deres

Agre høiest muligt i en Række af Aar, heldige for disse, og at De selv yttrede, at De nu maatte begynde at tænke paa ret udmagrende Afgrøder, for ikke at faae blot Leiesæd paa Deres bedste Jorder, et Beviis for, at Sommerstaldfodring i Forbindelse med Vexeldrift, — egentligen Havedyrkning overført i Marken — langt fra at forringe det "rene Udbytte", (som man hos os ofte, med Hensyn til den Plads og Tid og Kraft, som Foderplanter, Brakfrugter og grønne Afgrøder fordre, og som, naturligtviis ikke umiddelbart, tilfulde, lønne sig, s: bringe et reent Udbytte, har indvendt imod dem) paa en sikkrere og fastere Maade forsøge dette, end nogetstomheist andet hidtil bekjendt Agerbrug, det være nu Trevangsbrug, Robbelbrug eller staae paa Obergangspunkterne af disse. Uden deres kraftige Bistand kunne aldrig Smaagaarde, som vore, forholdsviis holde Skridt med, eller, hvad det rene Udbytte angaaer, balancere med de større Gaarde. Jo mere de fluge deres egne Productioner, desto større bør Kraftanvendelsen, desto intensivere Agerbruget være, dersom et sælgeligt Overskud skal blive tilovers. Det samme Forhold, som imellem et større og et mindre Udbytte, finder lykkeligviis ikke Sted mellem et slapt og anstrængt Agerbrug, der frembringe dem, og man kan med næsten den samme Uleilighed dyrke sin Jord godt og slet. Hertil komme de meget betydelige Hjælpemidler til et forbedret Agerbrug, som de nyere Tidens fuldkomnere,

formindsket Kraftansvendelse udfordrende, og derved tidsparende Agerdyrkningsredskaber levere.

Bistnok er den Menneſtekraft, ſom ſkal anvendes i Landbruget, noget af det, ſom volder de fleſte Forviklinger, Ergreſſer og Vanſkeligheder, men naar Man, med høiere chriſtelige Henſyn, betænker, at den arbejdende Claſſe, ſelv om den er ligesaa lad og udnuelig ſom hos os, dog trænger til vort Arbeide, da ſkjønnes let, hvorledes denne Nødvendighed paa deres Side, forenet med Kjærlighed og Klogſkab paa vor, medfører den bedſte Lægedom for et nødvendigt Onde. Jeg vil i denne Henſeende anpriſe Dem det, vore Arbeidere baade i moraliſk og oeconomisk Henſeende, ſaavelſom os ſelv, gavnlige Accordarbeide. Jo flere af denne Slags Arbeidere De kan holde, deſto mere befordres ved det hæderlige Agerbrug baade Deres og hines Velfærd; paa en for Andre velgjørende Maade drager De, ſom den intellektuelle Kraft, Deres Procenter af deres Svæd. Men i denne Retning bør De tillige, ſom en chriſtelig Kraft, mindre ſee paa en ſtor end en hyppigen gjentaget Fordeel, og betænke, at Arbeiderne ere deres Løn værd. Saaledes binder De diſſe ſimple Menneſker, ſom Lyſtens, men ikke ſom Frygtens og Nødvendighedens Trælle til Deres Birken, og det anſtrængte Agerbrug gaaer ſaa at ſige af ſig ſelv. At ſpare paa de nødvendige Arbeidere, er ſkadeligt for Dem ſelv, og, i en vis Forſtand, Synd mod hine. Men jeg ſeer at jeg er kommen langt fra mit