

## Limburger-Ost.

(Meddelt af Kammerherre, Ritmester Grevenfop-Castenschiold.)

Et Slags smaae Oste, der ere Efterligning af den saakaldte „Limburgerost“, som skal være meget yndet og søgt i Preussen og især i Pommern, hvor aarlig betydelige Quantiteter produceres og forhandles over hele Tydskland, tilberedes af Sebastian Baum fra Churbes-sen, som i August d. A. blev engageret som Schweizer hertil Gaarden. Denne særdeles lunde og fede Ost tilberedes paa følgende Maade:

Naar Melken er malket og fiet, kommer den umiddelbar i Ostekjedlen og opvarmes til en Temperatur af 24 à 27 Gr. R. Efterat den er taget fra Ilden, tilsættes den fornødne Løbe, som tilberedes af saltede og tørrede Kalvemaver, som udblødes i Spiritus med Yebertilfætning. Saaget lægges nu paa, og Melken ostner sig i Løbet af  $\frac{3}{4}$  à 1 Time; hurtigere bør det ikke stee, da Coaguleringen vel foregaaer hurtigere ved en høiere Temperatur og mere Tilfætning af Løbe, men Ostens Dvalitet forringes, som ogsaa Ballens Farve vilde udvise, da den i det Tilfælde vilde være hvid, som en Følge af de Smørdele, den endnu indeholder, istedetfor klar og grønagtig, som viser, at Operationen er lykkedes. Hele Massen gjenemskjæres derefter meget omhyggeligt med Skumfleen, hvorpaa Kjedlen atter bringes over Ilden og omrøres flittig med en Stok besat med Tverspidser. Denne Operation er af yderste Bigtighed, da Ostens Godhed væsentlig er

afhængig af, at Østemassen udarbejdes saa fin som muligt, for at de valleagtige Dele bedre kunne udsondre sig.

Efterat Massen er vel gjenbearbejdet og taget fra Ilden, henstaaer den omtrent  $\frac{1}{4}$  Time, for at Østen kan sætte sig, hvorpaa den kommer i en firkantet, langagtig Form, forsynet med Huller paa Siderne og sammensat med Klammer; heri forbliver den, indtil Massen har faaet den fornødne Fasthed, som steer uden videre Presning, blot med en firkantet Klods, som passer inden i Formen og kan sættes ned fra oven paa Østen. Naar Massen er fast, aabnes Formen, Østene, som ere 4 Tommer lange og 4 Tommer brede, skjæres 2 Tommer tykke, hvorpaa de henlægges i en langagtig flad Kasse, der paa langs er afdeelt i Rum, 7 Tommer brede, og imellem hvert Par Øste sættes et lille firkantet Bræt, for at hindre Østene fra at klæbe sammen. I denne Form blive de nu staaende indtil de have erholdt den behørig Consistens, hvilket almindeligt steer i Løbet af 8 à 10 Timer, hvorpaa de bringes paa et sraat staaende Saltebord, som kun er forsynet med Riste paa de 3 Sider, for at Saltlagen kan løbe fra. Efterat de nu ere saltede i 3 Dage, hensesættes de paa et tørt og koldt Sted for at tørres, men man maa bemærke, at der ikke er Træk, da Østen let revner og Skorpen forhærdes, hvilket bevirker Standsning i Uddunstningen og Gjæring i Østemassen. For at befordre denne Uddunstning og fremskynde Østens Modenhed astørres den hver Dag i en 14 Dage med et linned Klæde og for at give den et smukkere Ud-

seende glattes den bestandig. Skulde Skorpen blive for hurtig tør om Sommeren, afvaskes Osten af og til med koldt Vand. Naar Osten efter 14 Dage à 3 Uger har erholdt den behørig Consistens, er glat og jevn, har den opnaaet sin Modenhed; alligevel maa bemærkes, at den ved at blive ældre erholder en pikant Smag, men længere end et Aar pleier man ikke at opbevare disse Oste, da de tabe baade i Vægt og Fiinhed.

Efter de herpaa Gaarden anstillede Forsøg forbruges  $2\frac{1}{2}$  Kander sød Mælk til hvert Pund Ost, og af den søde Balle, som hensesættes i et Kar med Laag over for at sætte Fløde, faaes meget godt Smør. Hvormange Kander Balle der udfordres til et Pund Smør, har Schweizeren endnu ikke prøvet, men efter Ballens Farve vil der til hvert Pund Smør udfordres 40 à 48 Kander, alt afhængigt af Mælkens og Ballens Fedme.

Lille Frederikslund ved Sorø, i Efteraaret 1852.

# I n d h o l d

af 14de Bind.

Side

|  |      |
|--|------|
| <b>S</b> aafttagelser paa en Reise i Udlandet i Sommeren 1851 med nærmest Hensyn til Engcultur. (En Indberetning til det kongel. Landhuusholdnings-Selskab fra Cand. philos., Landmaaler E. Møller Holst). . . . . | 1.   |
| Nogle Bemærkninger om Fiskeriernes Fremme ved kunstig Befrugtning, af Dr. Henrik Krøner. . . . .   | 52.  |
| Beretning om Kreatur- og Vare-Udsørfelsen pr. Dampskib fra Halvøens Vesthavne til London i Aaret 1851 . . . . .  | 70.  |
| Engvandingens anlæg, udførte i Landets forskjellige Egne. (Meddeelt af Forpagter Lunn paa Rønnebeksholm, efter Indberetninger til Landhuusholdningselskabet.) . . . . .  | 78.  |
| En Englænders Skildring af danske Landboforhold, (forkortet efter Farmers magazine, January 1851). . . . .   | 92.  |
| Om Tilberedning af kogt Foder til Dvægsedning; af Th. Harkneß. (Meddeelt af Provst J. B. Krarup i Gjørtø ved Jagerspris) . . . . .   | 133. |
| <b>B</b> landinger:  |      |
| Virkning af Underdraining og forskjellige Gjødningsarter   | 145. |
| Melkens Fedme ved Begyndelsen og Slutningen af Mælkningen. . . . .   | 146. |
| Udviklingstiden for Fosteret. . . . .  | 148. |
| Foggivning. . . . .  | 149. |
| Om Undergrundens Bearbejdning. (Efter det Svenske). . . . .  | 157. |
| Om Engvanding. I. Af Jensenius. . . . .  | 189. |
| II. Af Landvæsenstommisair Helm. . . . .   |      |
| Krarup. . . . .  | 217. |
| Draining. I. Efter Vincent, ved E. Møller Holst. . . . .   | 228. |
| II. Af H. Settegast. . . . .   | 296. |
| III. Af Proprietair Valentiner til Gjeddesdal . . . . .  | 310. |
| <b>B</b> landinger:  |      |
| Lidt mere om Nleplanten Bibig. . . . .   | 316. |
| Om Rapsavl; af et Brev til Udgiveren fra Venshøvel . . . . .   | 317. |
| Lægemiddel imod Dvægsyge. . . . .  | 319. |
| Hørff Tidt at rense. . . . .   | 320. |
| Om at bruge Mergel til Strøelse for Dvæg og Faar . . . . .   | 321. |
| Fersk Drekjød fra Australien. . . . .  | 322. |
| Kaninavl. . . . .  | 322. |
| Kartoffelst. . . . .   | 323. |

|   | Side. |
|---|-------|
| At tvinge Høns til at udskaffe Kyllinger. . . . .   | 323.  |
| Raad for muggen Søb. . . . .  | 324.  |
| Giver Dvaghøidet i Forhold til Agerbruget Fordeel eller Tab? Undersøgt af H. Rathhorst . . . . .  | 325.  |
| Middel mod Kartoffelsygdommen. (Uddrag af Forhandlinger i Landhuusholdnings-Selskabet). . . . .   | 342   |
| Englands Landvassensbedrift i Almindelighed betragtet. Af H. Settegast. . . . .   | 354.  |
| Landboslib, paaflønnen af Landhuusholdnings-Selskabet .   | 364.  |
| Indberetning til Landhuusholdnings-Selskabet fra dets forhenværende Lærling M. Poulsen. . . . .   | 377.  |
| Det keiserlige kongelige Landhuusholdnings-Selskab i Wien. Forsøg over Gjødfkens Svinding, idet den forraadner. . . . .   | 391.  |
| Erferinger, samlede i September 1852, paa en Reise over Kiel, Hamborg, langs Jernbanen gjennem det Hannoverste, Rhin-Preussen, over Cölln til Brüssel, Antwerpen, og et 5 Dages Ophold og Reiser i den belgiske Campine; af Justitsraad S. A. Fjellstrup til Sindinggaard . . . . . | 408.  |
| Landmandsforsamlingen i Kiøbenhavn, i October 1852.   | 460.  |
| Høstens Udfald. . . . .   | 503.  |
| Hvilke Principer kunne opstilles som almeengjældende ved Valget af et rigtigt Sædeskifte? af Proprietair Valentin til Gjeddesdal . . . . .  | 505.  |
| Theori om Berelbrift. Efter Prof. C. Sprengel meddeelt af Cand. philos., Landmaaler C. Nøller Holst   | 511.  |
| Bemærkninger om Guano, dens Forekomst og Anvendelse. Meddeelt af Samme . . . . .  | 525.  |
| Noget om Tilstanden i Sødring Sogn, Norders Amt, i landoekonomisk Henseende. En Beretning til det Kongl. Landhuusholdnings-Selskab . . . . .  | 543.  |
| Havre-Knuse-Maskine . . . . .   | 557.  |
| Litteratur. Hørens Production, Fabrikation og Omsætning, af C. F. Grove, polyt. Cand. PritisKrift, hædret med det Kongl. danske Videnskabernes Selskabs Præmie. Anmeldt af Hr. G. Schroll paa Lykkensfæde. . . . .  | 561.  |
| Limburger=Ost. (Meddeelt af Kammerherre, Ritmester Grevenkop=Castenschiold). . . . .  | 594.  |