

Hvilke Erfaringer i Vandmejeriet har man vundet i det sidste Aar?

Foredrag i det kgl. Landhusholdnings-Selskab den 28de Oktober 1874. Af Gobsejer, Etatsraad Tessdorpf.

Naar Spørgsmaalet, om hvilke Erfaringer vi have gjort i vore Mejerier i det forløbne Halvaar, er blevet opkastet til Diskussion i Aften, da ville de indrømme mig, mine Herrer, at der er al Anledning for os danske Jordbrugere til at behandle Sagen saa alvorlig som mulig, for at Diskussionen kan bidrage til at klare dette brændende Spørgsmaal saaledes, at vi famle mindre, at vi blive mere sikre med Hensyn til det System, vi ville søge gennemført, mere usorbeholdne med Hensyn til de Oplysninger vi maa ønske klareret af vore ledende Mænd i Faget, hvilke Onster fremtræde desto stærkere, jo mere vi erkjende, at den heldige Bevægelse, der alt findes, saare væsentlig skyldes disse Mænds Bestræbelser.

Vi have i Birkeligheden i Danmark i de sidste 10 Aar gjort betydelige Fremskridt i Mejerifaget; alle Klasser af Jordbrugere have taget Del i denne Bevægelse, det er bleven vor fælles Opgave at producere det størst mulige Kvantum og tilige det fineste Produkt i vore Mejerier, samtidig med at vore

Handlende have kappedes om at lede efter de bedste Markeder for at være i Stand til at byde de højeste Priser. Personlig kan jeg kun sige, at jeg i fuldt Maal har participeret i de for vore Mejerier heldige Forhold; jeg har i de 34 Aar, jeg har været selvstændig Jordbruger, seet Koens Netto-Udbytte gaa op fra 17 Rd. 59 $\frac{1}{2}$ til 162 Rd. 19 $\frac{1}{2}$, seet Værdien af Smørret undergaa Forandringer fra 27 $\frac{1}{2}$ som Gjennemsnit til 55 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ som Gjennemsnit, Ost fra 5 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ til 12 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$.

Vi havde drevet vore Mejerier efter det hollstenste System i denne lange Aarrække, bestandig søgende at tilegne os de Forbedringer, vi i Aarenes Løb kunde gjøre os bekendt med. Vi havde mere eller mindre gode Lokalteter, et vel vedligeholdt Inventarium, ualmindelig nidkjære Mejerierne styrende Kræfter og de bedste Markeder, som staa til de danske Mejeri-produkters Raadighed. Om Vinteren var London, om Sommeren de nordlige engelske Markeder vort Konsumsted. Ved Hjælp af disse Forhold, i Forening med en god Besætning, kraftig Græsning om Sommeren og en passende, men altid kraftig Ernæring om Vinteren, naaede vi efterhaanden op til de 162 Rd. pr. Ko.

Imidlertid var jo Opmærksomheden bleven henledet paa Vandmejerierne; især blev Behandlingen af Mælken i Vandet første Gang alvorlig og nogenlunde udtømmende drøftet i Rjøbenhavn under Landmandsforsamlingen 1869 og vakte min særlige Opmærksomhed, thi vi havde alt i flere Aar haft betydelig Besværighed med Efterommerens Smørproduktion, der ingenlunde var lille, efter som Græsset stadigen forbedrede sig; dette saakaldte Kvæsmør blev imidlertid mindre og mindre holdbart; imedens jeg i tidligere Tider ved Pinstetider med Fornøjelse kunde spise mit September-Smør fra det foregaaende Aar, begyndte Smørret alt paa et tidligt Stadium at faa den uheldige gamle Smag, som tiltog mere og mere i Vinterens Løb.

Seg tilstaaer, at jeg ikke er bleven Herre over denne Ulempe, hvor megen Umage vi end have gjort os. Jeg formoder nu,

at vi have gjemt Mælken for længe, især eftersom den alt var undergaaet en mindre heldig Forandring, fordi Koen den Gang alt havde malket i 8 á 9 Maaneder, og Kalvens Udvikling alt var stærkt fremstreden. Samtidig gjorde Folkeholdets Vanskeligheder sig mere og mere gjældende i det holstenste System med dets store Botteinventarium, og efterhaanden som Mælkemængden steg Aaret rundt, var Folkeholdet blevet saa besværligt, at vi havde al Grund til at se os om efter et System, med hvilket der fulgte en Arbejdslettelse.

Næsten samtidig med Vandmejeriet blev Mejeristens Opmærksomhed henledet paa Kjærningen af den søde, istedetfor den syrnede Fløde, da et Handelshus i Kjøbenhavn alt for flere Aar siden havde paabegyndt en Pakningsforretning af Smør for oversøiske Mærker. Min Opmærksomhed blev først alvorligere henledet paa denne Virksomhed i Begyndelsen af 1873, hvilket unægtelig var forunderlig sildig, eftersom her udfoldedes en Virksomhed, hvis Indflydelse paa de danske Mejerier var uberegnelig.

Bed enhver Produktion spiller Affætningen Hovedrollen, mine Herrer; enhver Produktions Værdi er afhængig af hvilket Marked vi kunne finde for den Vare, vi tilvejebringe. — Hvorledes vare vi nu stillede med Hensyn til vor Smørproduktion? Vi havde det betydelige Hjemmekonsum, vi havde England for vore finere Mærker og Norge for vore simplere Mærker som Affætningssteder; men paa Hovedmarkedet i Storbritanien konkurrerede vi med Verdensoversfludet af dette Produkt. Unægtelig voxede Englands Konsumeringssevne af Smør i en meget paafaldende Grad samtidig med at Fastlandets gamle Kulturlande ligeledes stadig udviklede en voxende Evne til at kunne kjøbe Smør til Brød; men Jordbrugernes Opmærksomhed og Interesse for Mejerivæsenet var samtidig vaft i en stor Udstrækning; især i det nordlige Europa, og saa godt som alle Egne, der ligge over den 49de Bredegrad, havde man med stedse voxende Iver lagt sig efter Smørproduktionen, og det var umuligt at forudsige, hvorledes en Regulering af

Tilbud og Begjær i de kommende Aar vilde stille Smøretts Værdi. — Naar under disse Forhold en Forretning voxede op hos os, som havde stillet sig den Opgave at søge et Produkt tilvejebragt, der samtidig var fint og holdbart, og dernæst pakke det saaledes, at dette Produkt kunde sælges Verden over i næsten uforandret Tilstand, maatte vi indrømme, at et bedre Tilbud i Længden vanskeligen kunde gjøres den danske Forbruger. Jeg er voxet op under meget intensive Handelsforhold, — for saa vidt dette landøkonomiske Udtryk tør overføres paa Handelsverdenen —, og tilstaaer, at jeg alt som en Rjebmands søn vilde have følt mig stærkt opfordret til at støtte dette Foretagende. Som dansk Mejeriproducent betragtede jeg hin Forretning som en af de skønneste Opgaver, der kunde blive os stillet, hvor vanskelig og besværlig dens Løsning end kunde blive for os i en længere Tidsperiode.

Naar jeg saaledes ikke overfladisk men grundigen overvejede min Stilling som gammel Hollænder, kom jeg til den Overbevisning, at jeg maatte gaa ind paa en System-Forandring. — Jeg raadførte mig med mine mangeaarige Medarbejdere i Faget, og efterfølgende ogsaa de vare enige i at dette Skridt burde gjøres, bestemte vi os til, saafremt Vandet kunde tilvejebringes, at ville gaa over til Vandmejeriet og samtidig til Kjærningen af den søde Fløde. — Ved Hjælp af det aalborgske Brøndboringselskab foretog vi Boringer paa Durupgaard, Gjedsergaard og Sædingegaard og vare ikke uheldige. — Vi opnaaede paa alle Gaarde en Vandmængde, der svarede til hvad vi havde faaet opgivet som nødvendig; Vandet har holdt hele Sommeren og Efteraaret $7\frac{1}{2}$ R og har altid været tilstede i en saadan Mængde, at vi gennemsnitlig paa ca. 4 Timer have kunnet nedsvale Mælken til $8\frac{1}{2}$ à 9 Grader og derefter holde det i denne Temperatur indtil Skumningen. — Vi havde indtil Begyndelsen af Juni Maaned noget Is paa Durupgaard og Gjedsergaard, men dette slap paa disse tvende Steder snart op for os og medførte et saare betydeligt Savn og Tab. Paa Sædingegaard havde vi bygget

Iskældere, der kunde rumme ca. 5000 Kubikfod Is, hvilke vi havde været heldige nok til at faa fyldte, unægtelig med den svage porøse Is, de faa Frostdage ifjor gav os. Indtil September Maaned kunde vi her nedsvale Mælken til ca. 5 à 6 Grader R.; vel vare vi overbeviste om, at en stærkere Aftøling vilde været heldigere, men dette tillod vort Isforraad os ikke.

Naar vi nu i Aften oplæste det Spørgsmaal, hvilke Erfaringer have vi gjort i vore Mejerier i de forløbne Maaneder, da vilde de indrømme, at et udtømmende Svar vel vilde være den interessanteste Meddelelse, som paa det nuværende Stadium af dette Anliggende kunde gøres den danske Jordbruger. Imidlertid ligger det i Sagens Natur, at jeg for mit Bedkommende ej seer mig istand til at give det; asseet fra alle de andre Mangler, som jeg maa beklage mig over, savner jeg fuldstændig det fornødne Otium, hvilket udfordres for at bearbejde et saa omfattende Stof.

Jeg er imidlertid sat i Stand til at give Dem en Oversigt over 6 Mejeriers Produkter i Maanederne Maj til September for Aarene 1873 og 74, nemlig for:

Durupgaard,	1873, 228	Rør,	Træbøtter,	Hjørnet fyrnet	Fløde.
	1874, 224	—	Bandmejeri,	—	fød —
Sædingeg.,	1873, 101	—	Træbøtter,	—	fyrnet —
"	1874, 103	—	Ismejeri,	—	fød —
Nørgaard,	1873, 115	—	Destinonst B.,	—	fyrnet —
"	1874, 105	—	do.	—	do. —
Gjorsløv	1873, 240	—	Træbøtter	—	do. —
"	1874, 240	—	do.	—	do. —
Rosvang	1873, 190	—	Bandmejeri	—	fød —
"	1874, 180	—	do.	—	do. —
Constantinb.	1873, 98	—	do.	—	do. —
"	1874, 97	—	do.	—	do. —

Paa Sædingegaard slap Isen op midt i September 1874.

Rosvang har omtrent 400 Tdr. Vand til 6 à 6½° i Døgnet. Constantinsborgs Vandmejeri traadte i Virksomhed den 1ste Juni 1873, men paa Grund af lang Ledning var Vandets Varmegrad i Sommerens Løb 11°; i 1874 raadede dette Mejeri over 800 Tdr. Vand daglig til 7°.

I omstaaende Tabeller findes for hver Uge angivet Udbyttet af Smør og Ost for hvert af disse 6 Mejerier og tillige Varmegraden ugentlig ude og inde ved Durupgaards Mejeri.

For Fuldstændigheds Skyld bør tillige nævnes, at Svinde- eller Forskjellen mellem Smørrets Vægt i Kjalderen og hos Kjøbmanden har viist sig noget forskjellig paa de forskjellige Steder. Det var paa Durupgaard i 1873 4,7% og i 1874 6,6%, og paa Nørgaard 1873 0,6% og 1874 1,5%. Det virkelige Forbrug af Mælk til 1 Pd. Smør bliver derved for Durupgaard 1873 32,64 Pd. og 1874 34,08 Pd., og for Nørgaard 1873 29,71 Pd. og 1874 29,66 Pd.

Der vil blive gjort mig meget betydelige, maasse meget berettigede Indvendinger imod denne Fremstilling. Jeg tilstaaer, at jeg anseer den for mit Vedkommende for at være korrekt, og antager, at den under normale Forhold skal vise sig at være en normal rigtig Beregning, forudsat at vi skulle tilvejebringe Vandet igjennem Brønde og ej raade over rigeligt og koldt Kildevand; thi paa alle Steder er der bleven anvendt en særlig Omsorg for at tilvejebringe et gunstigt Resultat. -- Et saadant formener jeg nu ogsaa at have opnaaet, og jeg kan ikkun sige, at jeg er fornøjet med Vandmejeriet og haaber at blive end mere fornøjet med Ismejeriet, unægtelig særlig i Forbindelse med Kjøringen af den søde Fløde og Affætningen til d'Hr. Busck's Pakningsforretning. Hvorledes Regnskabets vilde stille sig, saafremt dette faldt bort, er mig for Tiden tvivlsomt. I 1869 sagde Hr. Direktør Dahl os, at efter hans Overbevisning var Mælken fuldstændigste Afbenyttelse bleven til et Isspørgsmaal, hvilket jeg for Tiden, saavidt jeg kan skjønne, ikkun kan stadfæste; imidlertid paatrænger sig os

paa dette vigtige Omraade en hel Række af Spørgsmaal, som vi maa ønske at se mere fuldstændig klarede end hidtil af de udmærkede Kræfter, der for Tiden, ikke paa et enkelt Sted men paa mangfoldige Steder, arbejde i Danmark, for hvilke vi ere taknemmelige, af hvilke vi ere stolte, og som kun ere blevne tilvejebragte ved ualmindelig nidkjære, til grundige Kundskaber sig støttende Bestræbelser. Jeg tillader mig at formulere efternævnte Spørgsmaal, som jeg kunde ønske at se besvarede, saaledes:

1. Under hvilke Forhold ere Vandmejerier heldigere end Bøttemejerier om Sommeren, og under hvilke om Vinteren. Der gives jo mange Vandmejerier, hvor Mælken kun afkjøles til 10 à 12 Grader; de ere dog næppe at foretrække for Bøttemejerier, og jeg synes, der maa kunne nævnes en bestemt højeste Varmegrad, som Mælken skal kunne afkjøles til.
2. Til hvilken Varmegrad maa der helst afkjøles i et Vandmejeri om Sommeren og til hvilken om Vinteren.
3. Er det ikke heldigst, at der altid i et Vandmejeri er en hvis Forskjel imellem Luftens og Mælkens Temperatur, og hvor stor maa denne Forskjel helst være. Vil det derfor ikke være nødvendigt at tilvejebringe en Opvarmning af Kjælderen om Vinteren?
4. Paa hvilken Maade anvendes Is mest økonomisk om Sommeren, og hvorledes undgaaer man Brugen af Is om Vinteren.

Jeg har endnu kun at sammenfatte de Grunde, hvorfor jeg kan sige, at jeg er fornøjet med mit Vandmejeri, uagtet det store Forbrug af Mælk.

1) Fordi det i Forbindelse med Kjærning af sød Fløde giver mig den højeste Pris for Smørret.

2) Fordi det sparer meget betydelig i Arbejdskraft og simplificerer Driften. Vi ere i Oktober Maaned gaaede over til Bøtter, men føle saa stærkt Trykket af det dermed for-

Smør 1873.	Durmggaard.	Seebinggaard.	Nørsgaard.	Gjøresløv.	Rosvang.	Confantinsborg.
Mælk til Sjærning ialt . . .	674,371 \mathcal{E}	225,772 \mathcal{E}	240,107 \mathcal{E}	540,578 \mathcal{E}	485,436 \mathcal{E}	241,570 \mathcal{E}
Er pr. Ko	2,957,9 "	2,235 "	2,087 "	2,252,4 "	2,555 "	2,465 "
Smørudbytte ialt	21,694 "	6,789 "	8,136 "	18,894 "	15,713 "	6,860 "
Er pr. Ko	95,1 "	67,2 "	70,38 "	78,7 "	82,7 "	70 "
Mælk til 1 \mathcal{E} Smør						
3-9 Maj	30,08 \mathcal{E}	30,70 \mathcal{E}	28,00 \mathcal{E}	26,7 \mathcal{E}		
10-16 "	28,14 "	31,2 "	29,56 "	26,8 "		
17-24 "	27,00 "	31,9 "	28,88 "	26,3 "		
25-31 "	27,95 "	29,5 "	27,97 "	24,6 "		
Gjennemsnit for Maj	28,38 \mathcal{E}	30,8 \mathcal{E}	28,00 \mathcal{E}	25,9 \mathcal{E}	27,8 \mathcal{E}	31,28 \mathcal{E}
1-7 Juni	29,71 "	31,4 "	29,64 "	25,4 "		
8-14 "	30,93 "	33,5 "	31,98 "	28,9 "		
15-21 "	35,21 "	36,5 "	32,08 "	34,7 "		
22-28 "	40,33 "	37,5 "	35,38 "	36,7 "		
Gjennemsnit for Juni	33,00 "	34,5 "	32,42 "	31,2 "	31,5 "	35,08 "
29-5 Juli	38,44 "	37,6 "	32,68 "	32,8 "		
6-12 "	36,56 "	39,9 "	32,80 "	31,5 "		
13-19 "	33,03 "	35,4 "	31,98 "	32,0 "		
20-26 "	30,18 "	34,1 "	29,75 "	29,1 "		
27-2 August	30,84 "	35,6 "	28,99 "	30,5 "		
Gjennemsnit for Juli	33,56 "	36,7 "	30,94 "	31,8 "	32 "	36,0 "
3-9 August	31,48 "	32,0 "	28,25 "	30,9 "		
10-16 "	30,58 "	29,9 "	27,15 "	27,6 "		
17-23 "	31,43 "	33,2 "	28,97 "	29,8 "		
24-30 "	31,92 "	33,5 "	28,70 "	33,5 "		
Gjennemsnit for August	31,84 "	32,8 "	27,97 "	30,3 "	32 "	38,8 "
1-6 Septbr.	29,85 "	33,0 "	27,83 "	26,5 "		
7-13 "	28,23 "	30,7 "	25,44 "	25,5 "		
14-20 "	28,86 "	29,98 "	24,83 "	22,8 "		
21-27 "	25,03 "	29,6 "	24,86 "	22,9 "		
Gjennemsnit for Septbr.	27,98 "	30,1 "	25,48 "	24,4 "	32,7 "	35, "
Gjennemsnit Maj-Septbr.	31,08 "	33,28 "	29,31 "	28,6 "	31,3 "	35,3 "

Smør 1874.	Durupgaard.	Ædvinggaard.	Nørgaard.	Gjorsløvb.	Hosgaard.	Confiantine- borg.
Præf til Kierning ialt . . .	665,345	252,107	225,523	572,106	518,289	217,340
Er pr. Sko	2,970,3	2,447	2,148	2,383,3	2,879	2,240
Smørudbytte, ialt	20,908	8,396	7,662	20,005	17,017	6,781
Er pr. Sko	93,3	81,5	73,88	83,3	94,3	69,3
Præf til 1 Sk Smør						
2-9 Maj	30,00	32,67	28,88	28,4		
10-16	30,51	30,11	29,85	27,1		
17-23	28,50	31,11	29,86	26,4		
24-30	31,64	27,88	30,28	26,7		
Gjennemsnit for Maj	30,10	30,66	29,56	27,1	28,6	30
1-6 Juni	29,36	27,62	31,45	32,5		
7-13	29,48	26,76	32,07	30,8		
14-20	30,84	27,77	32,33	31,5		
21-27	34,47	29,62	30,80	32,1		
Gjennemsnit for Juni	30,51	28,28	31,88	31,7	30,1	34,3
28-4 Juli	35,57	31,10	32,18	32,5		
5-11	35,08	31,23	31,41	31,1		
12-18	34,49	28,93	34,02	35,0		
19-25	35,57	39,48	31,41	34,4		
26-1 August	35,08	30,78	30,79	31,7		
Gjennemsnit for Juli	35,44	30,23	31,19	32,9	30,2	31,5
2-8 August	33,03	29,52	28,53	28,1		
9-15	31,81	31,13	28,85	24,5		
16-23	31,69	29,71	27,93	27,6		
24-30	32,13	29,79	24,68	24,5		
Gjennemsnit for August	32,03	30,01	27,46	26,1	29,8	31,5
31-5 Septbr.	30,99	32,56	25,10	23,7		
6-12	29,86	31,68	24,41	23,3		
13-19	29,56	30,04	22,61	23,3		
20-26	29,45	33,08	23,39	25,1		
Gjennemsnit for Septbr.	29,69	32,59	23,66	23,6	29,8	31,5
Gjennemsnit Maj-Septbr.	31,88	30,03	29,44	28,8	29,7	32,0

Okt 1873.	Durupgaard.	Sebringgaard.	Nørsgaard.	Gjøveløvb.	Konstantineborg.	Barnen paa Durupgaard.	
						inde	ude
Produceret ialt 1/2 Okt.	32,706 1/2	11,535 1/2	12,666 1/2	27,848 1/2			
Er pr. No	143,4 "	114,98 "	110 "	116 "			
Maat til 1 1/2 Okt							
3-10 Maj	14,98 1/2	12,80 1/2	13,46 1/2	13,7 1/2		10,0	7,8
17	13,90 "	12,1 "	13,76 "	13,5 "		8,7	6,0
24	12,50 "	12,5 "	13,27 "	14,8 "		8,7	6,5
31	13,30 "	11,3 "	12,98 "	13,4 "		10,7	7,9
Gjennemsnit for Maj	12,95 "	12,3 1/2	13,58 1/2	13,5 1/2		9,5	6,9
7 Juni	13,91 "	11,1 "	13,85 "	12,4 "		15,1	9,5
14	13,51 "	11,2 "	12,78 "	13,8 "		13,6	9,9
21	13,51 "	11,8 "	13,88 "	12,8 "		15,9	10,9
28	13,98 "	11,7 "	13,53 "	11,9 "		15,1	11,5
Gjennemsnit for Juni	13,55 "	11,5 "	13,97 "	12,8 "		14,9	10,8
5 Juli	14,50 "	12,8 "	13,66 "	12,8 "		15,4	11,8
12	13,74 "	12,1 "	13,47 "	12,1 "		19,0	13,1
19	13,71 "	12,5 "	13,05 "	11,9 "		14,8	11,7
26	13,96 "	12,1 "	13,44 "	11,5 "		18,5	13,8
2 August	13,74 "	13,4 "	13,94 "	13,8 "		18,2	14,1
Gjennemsnit for Juli	13,96 "	12,8 "	13,55 "	12,5 "		17,2	12,9
9 August	13,90 "	11,2 "	13,45 "	12,0 "		16,8	12,5
16	14,48 "	12,9 "	12,91 "	12,0 "		16,5	12,5
23	13,50 "	13,7 "	12,86 "	11,9 "		17,2	12,7
30	13,28 "	12,4 "	13,32 "	11,1 "		16,2	12,4
Gjennemsnit for August	13,78 "	12,9 "	13,06 "	11,7 "		16,6	12,4
6 Septbr.	13,98 "	12,0 "	13,41 "	11,6 "		15,2	11,5
13	13,96 "	12,5 "	12,99 "	10,9 "		12,5	10,0
20	12,94 "	12,5 "	12,43 "	9,9 "		11,5	9,8
27	12,27 "	10,41 "	12,47 "	10,8 "		14,1	9,0
Gjennemsnit for Septbr.	12,73 "	11,93 "	12,19 "	10,5 "		12,9	10,0
Gjennemsnit Maj-Septbr.	13,58 "	12,45 "	13,59 "	12,1 "		14,4	10,7

bundne Merarbejde, at vi ere bestemte paa igjen at gaa tilbage til Vandmejeri.

3) Endelig ere vi afgjort sikre paa ved Vandmejeriet at kunne tilvejebringe en bedre Ost hele Aaret igjennem af sød Mælk, og afgiver Mælken ikke alt sit Fedt til Smørret, saa bliver Resten i Osten, og den bedre Ost vejer ret væsentlig op imod Tabet i Smørmængden.

Til dette Foredrag knyttede sig følgende Diskussion:

Profesor Segelæe: Statsraad Tesdorpf har i sit Foredrag ydet et udførligt og overordentlig nyttigt Bidrag til Besvarelsen af det foreliggende Spørgsmaal. For 8 Aar siden omtaltes første Gang Vandmejerierne her i Selstabet, og der var da megen Tvivl om deres Hensigtsmæssighed. Men i de senere forløbne 8 Aar have de vundet en saadan Udbredelse og Anerkjendelse, at der nu for Tiden kun kan være Tale om at gaa videre og navnlig at drøfte de mange Spørgsmaal, der kunne komme op om hvorledes man bedst indretter sig. Blandt disse staaer i forreste Række Spørgsmaalet om Vandets heldigste Varmegrad. For 8 Aar siden bleve vi samtidig kjendte med 2 Systemer, nemlig det amerikanske, der hævdede en Varmegrad for Vandet af $7-10^{\circ}$ som den heldigste og endnu holder fast derved, — og det svenske eller svenske, som gik ud paa at faa Vandet saa koldt som muligt. Vore Erfaringer føre os hen imod dette sidste, og theoretisk taget maa vi sige: jo koldere, desto bedre. Men paa Grund af de store praktiske Vanskeligheder, der ofte ere forbundne med at afsøle saa stærkt, kan det i mange Tilfælde være tvivlsomt, om det er rigtigt at kræve Afsøling til 2 eller 4° . Om det end maa erkjendes, at $2-4^{\circ}$ er den heldigste Varmegrad, vilde det være urigtigt at sige, at Enhver, der afsøler, maa gaa saa langt ned for at have Fordel deraf. Fordelen beroer jo nemlig meget paa de hidtidige Forhold, hvormed Sammenligningen skal drages; har et Mejeri hidtil været særlig heldigt stillet, arbejdet under gunstige Bil-

kaar og fordelagtigt, da maa der naturligvis ved Overgangen til Vandmejeri kræves, at Afsølingen bliver stærk, for at Fordelen derved kan være kjendelig; men paa mindre Gaarde, hvor Indretningerne hidtil have været simple, vil der allerede i og for sig være en betydelig Fordel ved at faa Mælken affvalet til $7-8\frac{1}{2}^{\circ}$, og kan dette naaes, bør man ikke cengstes for at gaa ind paa Vandmejeriet; kan man da senere faa Mælken affvalet endnu mere, faa meget desto bedre. Ved de store Gaarde maa man derfor i Reglen være strengere i sine Fordringer til en lav Varmegrad end ved de mindre. Tillige er det i det Hele taget tvivlsomt, om det vil være rigtigt at gaa over til Afsøling med Is og alle de dermed følgende Besværligheder, hvor man, som f. Ex. paa Gjeddesdal, har meget rigelige Kilder, hvis Vand selv om Sommeren ikke naaer op over 7° . — Angaaende Indretningen af Vassinerne begyndte man med et stort til al Mælken; efterhaanden er man kommet hen til at indrette 4—6 mindre Kummer ved Siden af hverandre (Redekammesystemet) for at blive i Stand til at koncentrere det koldeste Vand paa et mindre Kvantum Mælk, og for at undgaa at trække Spandene ind til Kummernes Rand, naar man skal stumme. Tidligere gravede man Kummerne ned i Jorden, for derved bedre at holde Varmen ens, og endnu bygges de saaledes i Amerika; men det daglige Arbejde, navnlig Skumningen, bliver derved besværligere, og man har derfor først hævet Kummerne til halv Højde og senest bygget dem helt over Jorden, hvorved Afløbet for Vandet lettes, da underjordiske Rør, hvis Forstoppelse altid volder stort Bryderi, derved undgaaes. Gaa vi over til at bruge Is til Afsølingen, maa Kummerne indrettes saaledes, at der kan økonomiseres med Isen; saaledes som Kummerne for Tiden bygges, vil Isen ikke blot komme til at afsøle Mælken, men ogsaa Vandet og selve Kummerne, hvilket foranlediger et betydeligt Tab, og det er selvfølgelig urigtigt at ødsle med Isen i Kummerne, samtidig med at man med betydelige Beføstninger søger at skaffe sig besparende Isbeholdere. — Spandene

ere efterhaanden blevne snævrere; man begyndte med 20 Tommer brede Spande og nærmer sig nu til 8 Tommers Bredde. Derimod har deres Højde stadig holdt 20 Tommer, og dette er heldigt, da Anstæffelsen af nye Spande saa ikke nødvendigvis gjør en Forandring af Rummerne. Tidligere brugtes en Trærist paa Bunden af Rummerne, men denne har man nu ladet falde bort, hvorved der bruges mindre Vand i Rummen; dog er det et Spørgsmaal, om ikke den Jernrand, der findes forneden paa Spandene, skulde gives en anden Form, for at tillade Vandet at cirkulere friere under Bunden. — Det er vanskeligt at faa bestemt Rede paa om Udbyttet er større af Koldtvands- end af Bøtte-Mejerierne; der er saa mange Forhold, der indvirke derpaa; naar der saaledes paa Nørgaard er brugt mindre Mælk til 1 Pd. Smør end paa Durupgaard, saa bør der tages Hensyn til, at Mælkemængden det sidstnævnte Sted er langt større. Som et Bidrag til Spørgsmaalets Besvarelse har Taleren sammenarbejdet de til ham siden 1ste Januar indsendte Beretninger fra et stort Antal Mejerilæringer. I Tidrummet fra Januar til nu (Slutningen af Oktober) er der da i Gjennemsnit af alle Bøttemejerierne brugt 29,⁴⁸ Pd. Mælk til 1 Pd. Smør, og i Koldtvandsmejerierne 30,⁴¹ Pd. De samme Beretninger have tillige givet det Resultat, at der i Gjennemsnit er brugt 29,⁶⁶ Pd. Mælk til 1 Pd. Smør, hvor der hjærnes sød Fløde, og 30,¹⁰ Pd. hvor der hjærnes syrnet Fløde. Disse Tal pege hen paa, at Forskjellen i hvert Fald ikke er stor, og er den ikke det, saa er Fordelen afgjort paa Vandmejeriernes Side, dels fordi der i disse bruges meget mindre Mælk til 1 Pd. Ost, særlig hvis der hjærnes sød Fløde, dels fordi Arbejdet er langt lettere, men dog især fordi man ved disse vil blive i Stand til at kunne levere en helt anden, langt finere og værdifuldere Art af Smør end den man tidligere har lavet. Ved at skumme tidligere, hjærne tidligere, salte mindre og gjennemgaaende vise en endnu større Omhu, kan der staves et endnu finere Produkt. Indtil den nyere Tid var man imidlertid kun lidet opfordret dertil, eftersom der savnedes Rjøbere,

som tilbørlig vurderede et saa fint Produkt, men ved den Forretning, som Grosserer Busck har sat i Gang til oversøiste Steder, er man kommet ind derpaa, og det vil nu maasse ogsaa kunne lykkes vore Handlende at finde andre fordelagtige Affætningssteder. Taleren tænker i saa Henseende paa Paris, der bruger mere Smør end hele Danmark for Tiden udfører, og intet Sted gjøres der større Forskjel mellem Prisen paa bedste og simplere Sort Smør; medens saaledes vort simple Smør her omtrent koster $\frac{2}{3}$ af det, der kan faaes for bedste Slags Smør, er Prisen paa det bedste Smør i Paris 3 Gange saa høj som paa det simplere. Der er her i Landet ikke hidtil blevet skjælnet tilstrækkeligt mellem fint og extrafint Smør, rimeligvis for en Del fordi Smørret i Regelen sælges paa Leverance for et helt Aar, og Opfordringen til i Aarets Løb at forsøge sin Omhu og Anstrængelse for at skaffe finere Smør er da kun ringe. Vort Smørmarked er endnu ingenlunde helt udviklet, lige saa lidt som vort Kjødmarked, men ved dette er Prisforskjellen mellem bedste og mindre godt Kjød i de sidste Aar stedse blevet større. I Paris sælges Smørret, efterhaanden som det kommer ind fra Landet, daglig ved Auktion i Centralhallerne uden Kommissionærs Mellemkomst. Gjennemsnitsprisen paa extrafint Smør ved disse Auktioner har fra Februar og indtil nu varieret fra 86—102 fr. Pd., ja en enkelt Dag (den 4de Marts) kostede det endog fra 102—129 fr. Pd., hvilket svarer til 238—301 Kd. pr. Td. Vel vilde vort Smørs Forsendelse til Paris medføre store Transportomkostninger, men med de nævnte Priser er det ogsaa i Stand til at bære meget, og der vil derfor vist være Grund til at prøve dette Marked. Vil man lave extrafint Smør, bliver Smørmængden vel noget mindre, men det vil dog vist betale sig. Busck er tilbøjelig til at kræve, at Mælken skal skummes efter 12 Timers Forløb; dette vil maasse formindste Smørmængden med 16 pCt., men ogsaa forsøge Ostemængden med omtrent 16 pCt. Faær man da 8 Kd. mere for Smørret pr. Td., behøves der kun

2—3 Rd mere for Osten, der selvfølgelig bliver langt bedre, for at det skal kunne betale sig.

Grøsserer Broge vilde, hvis han havde været forberedt derpaa, fra Sylland have kunnet bringe heldigere Resultater fra Vandmejerierne i Sammenligning med Bøttemejerierne, end de der fremgaa af Etatsraad Tesdorpf's Meddelelser. Hans Erfaringer fra Sylland tale ogsaa bestemt for, at det er fordelagtigere at kjerne sød end syrnede Fløde; hvor alt (Kjærnen og dens Hastighed) er indrettet paa heldigste Maade, bruges ikke mere Mælk til 1 Pd . Smør af sød end af syrnede Fløde. Han tilbød at give 4 Rd . mere for Tønden af sødt Smør, og Følgen var, at alle Gaardene, som han hidtil havde modtaget Smør fra, nu levere sødt Smør; dette vilde de ikke gjøre, naar det ikke svarede Regning. De større Gaarde skulle nok selv finde det Rette, men det er særlig vigtigt, at Opfordringen og Anvisningen rettes til de mindre Gaarde. Helt burde der være et Vandmejeri i hver Landsby, men Enhver, der kender Bønderne, veed, hvor vanskeligt det vil være at samle dem om et saadant, og selv om der skal være et Vandmejeri i hver Bondegaard, bør man raade dem til det. De Bondegaarde, der have deres Mælk paa den gamle Maade og kjerne sur Fløde, levere simpelt Smør og faa en lav Pris; de Bønder, der bruge Vandmejeri og kjerne sød Fløde, faa samme Pris som de store Gaarde. Ogsaa kvantitativt faaer Bonden et ringe Udbytte i Sammenligning med de større Gaarde, saa længe han følger det gamle System; saa snart han indfører Vandmejeri, faaer han forholdsvis det samme. Ere Vilkaarene og Priserne allerede nu simplere for den Bønde, der følger det gamle System, ville de snart blive endnu flettere; vi nærme os Tider, da han kun vil faa den halve Pris af den, der bydes for godt Smør, thi simpelt amerikansk Smør, lig vort Bønder-smør, begynder at vinde Indgang paa det engelske Marked, sælges meget billigt og vil altsaa trykke Prisen paa vort simple Smør, medens det ikke kan trykke Prisen paa vort gode Smør, og endnu mindre berøre Prisen paa vort bedste Smør.

Saa vel den større som mindre Jordbruger maa derfor stræbe efter at naa den yderste Spidse, og hvad enten han isøvrigt vil kjærne sød eller syrnede Fløde, vil han kun kunne naa denne ved Vandmejerierne, thi ved disse naaes det fineste Produkt. En Sammenligning mellem de af Statsraad Tesdorpf meddelte Exempler kan ikke godt drages, da mange lokale Forhold, bl. a. især Fodret, jo have en stor Indflydelse paa Resultatet. Hvis der ved en af de nævnte Gaarde i samme Uge var bleven gjort Forsøg baade med Bøtter og Vandmejeri, er han overbevist om, at det sidstnævnte System skulde have vundet sin Overlegenhed. — Angaaende det passende Forhold mellem Varmen i Kummerne og i Lokalet har han lagt Mærke til, at naar Varmen er ens, er Udbyttet uheldigt; men naar Lokalet bliver 4—6° varmere end Vandet i Kummerne, forbedrer Udbyttet sig kjendeligt. — Taleren haaber ikke, at vi nogensinde skulle ty til Paris med vort Smør; der udføres daglig Smør fra Frankrig, og hvis Paris virkelig skulde være et fordelagtigt Affatningssted for vort Smør, vilde det sikkert været opdaget. Vor Handel til oversøiske Steder og til London, hvor vort Smør betragtes som det bedste, ere saa gode Konsumsteder, som vi kunne ønske os.

Godsejer Valentin er vil som et Supplement til de allerede fremkomne Meddelelser om Udbyttet af Vandmejerier meddele Resultatet for Gjeddesdal for det sidste Aar. Forbruget af Mælk til 1 Pd. Smør har siden 1ste Novbr. 1873 gjennemsnitlig været 27,4 Pd., for Vinteren alene 27,9 Pd. 3 Maj brugtes 28,8 Pd., i Juni 30,2, i Juli 28,2, i August 25,8, i September 23,9 og i Oktobers 3 første Uger 24,7, altsaa i Gjennemsnit af Sommeren 26,9 Pd. Dette Forbrug svarer til Smørvægten i Kjælderen, men Salgsvægten er saa at sige den samme; ifjor var der saaledes kun 1½ Pd. Svind paa hver 1000 Pd. Smør. At Mælkforbruget var saa stort i Juni skyldes rimeligvis at Græsset var simpelt. — Paa Gjeddesdal have der kun 1 Bassin, men Vandmængden er meget stor, og derved bliver tillige Spandenes Størrelse lige-

gyldig. Mælken skummes første Gang, naar den ene Halvdel er 36 Timer, den anden 24 Timer gl. —, denne samlede Mælkemængde skummes atter efter 12 Timers Forløb, og giver da omtrent saamegen Fløde, som svarer til ca. 5% af den hele daglige Smørmængde. — Fløden styrnes om Sommeren: 12 Timer, om Vinteren: 24, afkøles derefter i Vandbassinet, saa at den kan bringes i Kjærnen med en Varmegrad af ca. 8°, og denne vil under Kjærningen stige til 11° om Sommeren. Denne Afkøling tillægges stor Betydning, da en Tilfætning af Vand derved undgaaes, og Smørret ved Siden af en bedre Kvalitet bevarer en ønskelig Fasthed. Der bruges 14 Pd. Mælk til 1 Pd. Ost, naar Kjærnemælken regnes med. Der sættes 10% sur Kjærnemælk til Ostemælken, hvilket langt fra skader Osten, der laves paa en lignende Maade somCHEDAROST og er for det sidste Vinterhalvaar i Gjennemsnit solgt for 14,6 Sk. pr. Pd. og naaede i Sommer 1 Mk. — Tale-
ren frøer ikke, at man ved Kjærning af sød Fløde naaer en synderlig højere Pris for Osten, naar den blot behandles rigtig, og han har altid faaet 3—4% mindre Smør ved at kjerne Fløden sød end styrnet. Dette vil han dog ikke anse for et afgjørende Bevis, da det kun har været som enkeltvis og altid noget usikre Forsøg at Kjærningen af den søde Fløde er foretaget, og han er endog tilbøjelig til at tro, at man vilde kunne naa et lige saa stort Udbytte, naar man først slog ind paa og udviklede Kræfter og Apparat til at behandle og kjerne Smør af sød Fløde. Det holstenske Mejerisystems Tid er sikkert forbi; man maa bruge Vand, selv om man skal pumpe det op, naar det blot er koldt. Ved Tune Landbofskole, hvor Forstander Svendsen med stor Dngtighed forestaaer en Mejeris-
skole for unge Piger, pumpes Vandet, som holder 8°, op, og Mælken afkøles til omtrent 9°; de brugte der i September og Oktbr. kun 26—27 Pd. Mælk til 1 Pd. Smør og i Som-
mertiden ikke mere end paa Gjeddesdal. Vil man paa en større Gaard afkøle Mælken, og man ikke har rigeligt Vand, maa man bruge Is. Den sidste saa usædvanlig milde Vinter

har viist, at Frygten for ikke saa at sige hver Vinter at kunne faa Is er ugrundet; overalt hvor man passede paa, fik man Is nok. Derimod er det vanskeligere at opbevare den, og Landmændene maa derfor med Forventning imødesee Udfaldet af de Forsøg, som Docent Fjord og Prof. Segelcke foretage for at finde den hensigtsmæssigste Konstruktion til Isens Opbevaring; det er et for Landet overordentlig vigtigt Spørgsmaal, der venter paa sin Løsning, og vi maa alle ønske, at d'Hr. ved rigelige Pengemidler sættes i Stand til snart at besvare os dette Spørgsmaal.

Statsraad Tesdorpf. Vi samles jo ikke her iaften for at berømme det ene eller andet Mejerisystem, Bøtte eller Vandsystemet, men for nøje, kritisk at fremdrage Sammenligningerne og regne saa skarpt som muligt. I de af ham meddelte Exempler har han derfor ogsaa paa den ene Side stillet Regnskaber fra de bedste Gaarde efter det gamle System, hvor alt var ordnet og dreves saa fuldstændig som muligt, og paa den anden Side fra Gaarde med det nye System meddelt Regnskaber, som han vidste vare paalidelige, og hvor der arbejdes under normale Vilkaar, saaledes som vi i Reglen kunne vente at fremstafte dem, det vil sige med Brøndvand til $7\frac{1}{2}$ — 8° i Sommertiden; thi Sammenligningen vilde tabe sin almenlydige Betydning, hvis Exemplerne vare blevne hentede fra saa særlig heldige Lokalteter som f. Ex. dem paa Gjeddesdal, hvor man har en Kilde, som giver 1000 Tdr. Vand til $6\frac{1}{2}^{\circ}$ i Døgnen. Ulfæa, i saa Henseende maa den dragne Sammenligning siges at være baade berettiget og rigtig; at man derimod ved de anførte Exempler paa Vandmejerier havde med Begyndelsens Vanskeligheder at kæmpe, har han allerede selv udtrykkelig fremhævet, men det skal dog tilføjes, at de der virkende Kræfter vare særdeles dygtige og havde haft Lejlighed til tidligere andsteds at gjøre sig fortrolige med et Vandmejeris Drift. Men dernæst maa der ogsaa udtrykkelig fremhæves, at ved hans Vandmejerier har man først og fremmest stillet paa at producere fineste Slags Smør for at kunne til-

fredsstille den særdeles gode Rjøber, til hvem Smørret affættes, og at der da foreløbig maa slaaes af paa at naa det fulde Kvantitetsudbytte er indlysende; men efter at det principale Maal — fineste Smør — er naaet, er det selvfølgelig Opgaven Tid efter anden ogsaa at tilfredsstille Fordringerne til Kvantiteten, og at dette vil kunne naaes anseer Taleren for utvivlsomt; men det skal paa den anden Side ikke skjules, at i Begyndelsen, saa længe man har at kæmpe med de ved Forandringen opstaaede Vanskeligheder, maa der gøres noget Afkald paa den fulde Smørmængde, og ikke blot de af ham meddelte Exempler, men ogsaa de af Prof. Segelcke fremførte pege jo tydelig i denne Retning. Det er bedst at se Sagen saaledes, som den i Virkeligheden vil stille sig for Enhver, der tager fat paa den, men da ogsaa at se tilbunds i den, thi skjules kan det jo ikke, at mange, der ere begyndte paa Vandmejeri, atter have forladt det, fordi de have ladet sig strække af det noget mindre Udbytte, som man maa nøjes med saa længe der arbejdes under Begyndelsens Vanskeligheder; men for alle de Begyndere, der sole sig stufede ved det mindre Udbytte, vil der jo netop ligge en Trøst deri, at det er en Skjæbne, de dele med andre Begyndere, men at der efterhaanden ved Erfaring og Øvelse raades Bod herpaa, og det er Talerens faste Overbevisning, at man efterhaanden overalt maa naa hen til Vandmejeri og endog til en Afkøling med Is, hvor man maa pumpe Vandet op, og hvor det har en Varme af $7\frac{1}{2}$ — 8° . I hvert Fald ville Vandmejerierne stille sig afgjort heldig, hvor der tjærnes sød Fløde, hvorimod han ikke med samme Sikkerhed tør udtale sig for dem, hvor der tjærnes syret Fløde. Tillige maa det jo ikke glemmes, at man ved Vandmejeriet faaer mere Ost, og at man, efter at have skummet den søde Fløde af Mælken, senere kan foretage en Efterstumning, som kan levere meget brugeligt Smør. — Taleren er særdeles tilfreds med det Marked, som er aabnet os ved Grosferer Busck, og troer ikke, at Anvisningen paa Paris vil faa nogen Betydning for os.

Grosserer Broge bebrejdede ikke Etatsr. Tesdorpf, at han ikke havde medtaget Exempler fra Jylland, men beklagede kun ikke selv at have medbragt saadanne, da han er forvisset om, at de vilde stillet Vandmejerierne i et fordelagtigere Lys, og han beklager dette saa meget mere, som Etatsr. Tesdorpf's Navn har en saa stor Autoritet i Jylland, at de af ham meddelte Exempler let vilde kunne virke affrættende paa den mere overfladiske Læser. Heller ikke vil han tilbageholde sin Formodning om, at Etatsr. T. maasse har bragt vel store Dfve paa Kvantitetens Konto for at tilfredsstille Busck's Fordringer til Kvaliteten, især da Busck først efter Nytaar vil give en højere Pris for extra fint Smør. (Etatsr. T. Nej, jeg har faaet mange Nummere kasseret). — Godsejer Valentiner vil næppe ved fortsatte Forsøg faa 3—4% mindre Smør af sød end af syrnet Fløde. — Taleren tilraader at skumme efter 12 Timer og saa bruge Mælken til Ost, der, hvis Landh. Selskabet kan skaffe en dygtig Ostemand, nok vil komme op til en Pris af 2 Mk. pr. Pd. Han vil i Øjeblikket aftjære de Bønder, der kjærne af sød Fløde, deres Smør til 140 Rd. pr. Td., selv om de kun have 12 Kær, medens han maa byde 30 Rd. mindre for Smør kjærnet af syrnet Fløde. — Da det er nødvendigt at bore for at faa koldt Vand, men det er dyrt for den mindre Jordbruger at lade det udføre af Brøndboringselskaber, have i flere Landsbyer Bønderne slaaet sig sammen for at kjøbe de nødvendige Boreapparater, og bore da selv.

Baron Adler har kjærnet sødt Smør i 1½ Aar og altid brugt al Kjærnemælken til Ost og dog faaet 4 Sk. mere pr. Pd. Ost, end han vilde kunnet faaet ved at have kjærnet syrnet Fløde. Han har endog lavet Ost udelukkende af Kjærnemælk, saa han trostigt tør sige, at der ingen Fare er ved at blande Kjærnemælk i Ostemælken.

Docent Fjord. Da der er udtalt Forventninger til de Forsøg angaaende Opbevaring af Is, som han foretager i Forening med Prof. Segelcke, skal han bemærke et Par Ord

om denne Sag. Anledningen til disse Forsøg, der udføres paa Landbohøjskolen og hos en Del private Mænd, var en Anmodning, som rettedes til ham om at meddele en hensigtsmæssig Maade til at opbevare Æs, og da han tidligere havde indhentet en Del Erfaringer paa et beslægtet Omraade, vilde han ikke undslaa sig derfor. I det forløbne Aar har han besøgt en Del Æshuse og overalt fundet et stort Svind; i et Æshus fandt han den 12te September 82% Svind, og i et andet var endog de $\frac{7}{8}$ svundne bort, mens kun $\frac{1}{8}$ var kommet til Nytte. Overalt, hvor han iaar har været, var Æsen opbrugt i August Maaned. Man maa stille paa at kunne opbevare Æsen i 2 Aar, da man maa sikre sig mod uheldige Vintre, og det desuden vist vil være mere økonomisk at opsamle et større Kvantum Æs i et godt Æsaar, naar den ikke er udsat for for stort Svind under Opbevaringen. Planen for de projekterede Forsøg vil kræve 3 Aar for at kunne gennemføres; der er opført en Del smaa Æshuse, til 1 Kubikfaan hver, paa Landbohøjskolens Mark, og saavel her, som ved en Del private Æshuse, vil dels Bundsvindet, dels Svindet paa Siderne og foroven blive maalt. Landh. Selskabet har lovet at dække de foreløbige Udgifter, og han haaber, at Staten vil dække de øvrige i Betragtning af Sagens Vigtighed. Da det vil være en Tid, inden Resultaterne af disse Forsøg kunne foreligge, har han i Forening med Prof. Segelcke ment allerede nu at burde give dem, der ønske det, en Antydning af hvorledes man foreløbig kan hjælpe sig uden Æshus ved at indrette et Rum dertil i en Lade; og for en Udgift af 20—30 Rd., naar ikke Pakhalmens Vardi medregnes, vil der kunne opbevares 3—5000 Lpd. Æs.

Statsr. Tesdorpf. Æsspørgsmaalet vil vist faa stor Betydning, og d'Hr. fortjene derfor Tak for at de ville paatage sig Arbejdet med at skaffe Oplysninger i saa Henseende. — Ved et Besøg i Hamburg besaa han 4 Æshuse; ved et af disse, hvor Æsen var sluppet op, havde man anbragt en Æsmaskine, hvis Benyttelse i Mejeriets Tjeneste Prof. Segelcke

tidligere havde antyndet, men som Taleren den Gang havde næret Tvivl om. Med den nævnte Maskine, drevet af 2 Hestes Kraft, kunde der leveres 96 Centner Is i Døgnet, saa at der kunde have 100 Pd. Is for 10—12 St. (Maskinens Slid ikke medregnet). At basere hele Isforbruget ved et Mejeri paa en saadan Maskine vilde vel nok være for dyrt, men at kunne producere den saa billigt i den vanskelige Tid af Aaret viser os, hvor vanskeligt det er for os i Øjeblikket at overse de store hidtil endnu for en Del ukjendte Midler, der rimeligvis ville blive stillede til vor Raadighed. Ismaskinerne have allerede bevirket, at medens der tidligere indførtes megen Is fra Norge til de varme Lande f. Ex. Rio, er denne Import nu allerede standset.

Lehnsgreve Holstein-Holsteinborg havde i Sommer i Coblenz Lejlighed til at blive kjendt med en derværende stor Isfabrik, der langtfra kunde tilfredsstille den voxende Efterspørgsel, og den fabrikerede Is havde den Fordel at være varigere og bedre uden at koste mere end Is fra Iskjalderne.

Grosserer Broge. Isen er af flere Grunde højest nyttig i Mejeridriften, men den fabrikerede Is vil sikkert i hvert Fald blive Bonden for dyr, og han troer derfor snarere, at Docent Fjords Tanke, at opbevare Isen i 2 Aar, vil have Fremtiden for sig. Han har selv et Ishus, der rummer 5—600 Læs, og hvori der endnu er megen 2 Aar gammel Is. En Bonde, der havde indrettet sig et Ishus for 80 Rd. til at opbevare 35 Læs, har endnu Is i dette.

Docent Fjord: Ved et stort Bryggeri her i Kjøbenhavn kan man have Isen for 16 Mk. pr. 100 Kubikfod à 35 Pd. — Han har ikke haft Lejlighed til at se Ismaskinerne, men Isilvirkningen steer som bekjendt enten ved Æter eller ved at benytte den Affjøling, som sammenpresjet Luft bevirker ved atter og pludselig at fortyndes. Men da den Kulde, der produceres, maa tages andetsteds, troer han ikke, at der vil kunne være Tale om at producere store Ismasjer, undtagen hvor der er meget store Vandssamlinger.

Prof. Segelcke: Ismaskiner ere meget dyre, flere Tusinde Rigsdaler, saa der næppe kan være Tale om at indføre dem i Algerbruget. Men i det Hele taget synes deres Brug her i Landet ikke at kunne svare Regning ifølge nogle meget omhyggelige Undersøgelser og Beregninger, som ere foretagne af Direktør Hagemann ved Tuborg Fabrikker, hvor der bruges store Kvantiteter Is. — Da de meddelte Tal fra Durupgaard og Sædingegaard let kunne synes mistroende ved Sammenligning med Nørgaard og Gjorsløv, maa der vist gjøres opmærksom paa, at man egentlig ikke maa sammenligne Gaardene, hvis Fodrings- og Græsningsvilkaar kunne være saa forskellige, men derimod de enkelte Aar for samme Gaard, og der viser sig da et betydeligt mindre Forbrug af Mælk paa Durupgaard og Sædingegaard i 1874, da de begge havde Vandmejeri, end i 1873, da de havde Bøttesystemet. — Angaaende en eventuel Handel med Smør paa Paris vil han bemærke, at om Afstanden dertil end er stor, er den dog mindre end til Brasilien, og at vel ere nogle Franskmænd vidt fremme i Smørtilberedningen, men mange producere slet Smør, og naar Prisen paa det ekstrafine Smør stiger saa højt i Paris, er det et Vidnesbyrd om, at Leverancen af dette ikke kan holde Skridt med Forbruget, og der synes derfor at maatte kunne være en Chance for andre Lande, der ogsaa producere fin Smør, til at kunne profitere deraf.

Godsejer Valentiner. Skal ikke det Smør, der i Paris sælges til højeste Pris, være usaltet? I saa Fald vil det være meget vanskeligt for os at sende vort Smør dertil.

Prof. Segelcke. Vel holder Smørret sig bedre ved Saltning, men om Vinteren kan det dog sikkert sendes meget langt ved en mild Saltning eller endog helt uden Salt.

Fra Godsejer Valentiner have vi som et Bilag modtaget nedenstaaende Meddelelse om:

Mælkeriet paa Lune Landboskole.

Forbruget af Mælk til 1 Pbd. Smør har i de 5 Sommermaaneder Maj—Septbr. stillet sig saaledes:

3 Maj	Maaned forbrugt	27,13 Pbd.	Mælk til 1 Pbd.	Smør
— Juni	—	—	27,13	— — — —
— Juli	—	—	27,88	— — — —
— August	—	—	27,85	— — — —
— Septbr.	—	—	26,28	— — — —

3 Gjennemf. for de 5 Mndr. 27,04 Pbd. Mælk til 1 Pbd. Smør

I de 4 første Maaned er kjernet sød Fløde; i Septbr. syrnnet Fløde. Mælken skummes 2 Gange: første Skumning foretages om Aftenen, den ældste Mælk er da 36 Timer og den yngste 24 Timer. Anden Skumning foretages næste Morgen, og den ældste Mælk er da 48 Timer, den yngste 36 Timer. I Juli Maaned er enkelte Gange skummet 12 Timer tidligere, navnlig under Tordenluft.

Mælkens Afkøling skeer ved Brøndvand, som i Forsommeren holder 7°, heni August og Septbr. 7½°. Spandene ere 20" høje og 8—10" i Diameter. Afkølingen bringes i Reglen til ca. 9°. Højeste Mælkemængde 400 Pbd. daglig.