

Forhold vedrørende Export-Osteproduktionen.

Diskussion ved Ostendstillingen i Kjøbenhavn d. 12. Juli 1876,
indledet af Etatsraad Tesdorpf.

De ville ej forlange af mig, at jeg idag holder et Foredrag over Osteproduktionen, hvori jeg meddeler dem en Vejledning for en folgebærdig Behandling af Ostemælken; en saadan Opgave kunde jeg saare langt fra magte, men jeg forstaaer den til mig rettede Opfordring saaledes, at jeg skal sige, hvad vi selv tro at have erfaret med Hensyn til Ostens Behandling i den senere Tid, ligesom ogsaa, hvilke Forhaabninger vi knytte til dette vigtige Produkts Udvikling i Fremtiden.

Ved at gennemgaa mine 35aarige Erfaringer med Hensyn til Værdien af Osten, da viser Aaret 1841, at vi have udbragt den paa hin Tid lavede almindelige Mejeriost til en Pris af $5\frac{1}{2}$ f. pr. Pd., i Forening med en Osteproduktion af 85 Pd. pr. Ko; — hele Udbytten af Osten var i hint Aar af 175 Køer 848 Rd. 60 f. — Prisen gik Tid efter anden betydelig i Vejret og kulminerede i Aaret 1874 med 13,16 f. pr. Pd.; da vi imidlertid afsluttede vore Regnskaber den 1ste Maj, og Osten ej kunde sælges om Foraaret 1875, naaede vi i 1874 ikkun til et Ostesalg af 6,262 Rd. 4 f., medens vi Aaret iforvejen havde solgt for 7,124 Rd. 43 f. til en Gjennemsnitspris af 12,37 f. — I Aaret 1875 faldt

vor Gjennemsnitspris, dels paa Grund af den forandrede Konjunktur, dels paa Grund af Ostens uheldige Bestaffenhed, ned til 16,9 Ore pr. Pd. eller 8 $\frac{1}{2}$ med et Salgsudbytte af ifftun 3,721 Rd. for hele Aarets Ostproduktion, hvorved jeg dog maa bemærke, at Forstjellen imellem Beholdningen 1ste Maj 1876 imod 1ste Maj 1875 lavt anslaaet udgjorde 3,500 Kroner (1750 RdL.)

Ikke desto mindre fremtræder paa dette Omraade et meget betydeligt Nedslag i Mejeriindtægten, og det Spørgsmaal var og er brændende: Paa hvilken Maade gjøre vi Ostmælken mere indbringende?

De energiske Bestræbelser, hvilke Landet rundt have fremkaldt den ofte omtalte betydelige Forøgelse af Mejeriprodukterne, have trykket og ville endmere stærkt trykke Værdien af almindelige Mejerioste; hertil bør føjes den vistnok i nær Fremtid forventede Bortfalden af Ostetolden, hvorved vort alt i Forvejen trykkede Marked vistnok vil kunne imødesee betydelige Tilførsler af de simplere Oste, baade fra Sverrig og fra vore gamle Hertugdømmer. — Vi opfordres af alle Grunde til nøje at overveje, hvad vi kunne gjøre paa dette Omraade. Ved Hjælp af Overgangen til Sødfløde = Smørproduktionen og den dermed nu forbundne Skumning af 12 Timers Mælk have vi faaet et Raastof for Osten til vor Disposition, som vi maa kunne udrette noget med, saafremt vi kunne lære at benytte det, men i denne Henseende har det til Dato stortet.

Der staaer os vistnok flere Beje aaben med Hensyn til Mælkens Anvendelse, og det fejler ikke, at Tilvejehringelsen af en Mellemost, hvorom her vel kan være Tale, vil blive prøvet i den nærmeste Fremtid, baade efter hollandsk, schweizerisk og amerikansk Mønster. At vi foreløbig have holdt os til den hollandske Methode, er blevet foranlediget ved Grosserer Busck's ligesaa nidkjære som praktiske Bestræbelser, idet han ved betydelige personlige Ofre i August 1875 bragte en flink Ostelaverstek fra Goudaer Eggen til Danmark, og den af hende lavede Ost have vi foreløbig søgt at efterligne.

I den hollandske Mejerstes Hjem fandtes, som gennemsnitlig i de hollandske Hollanderier, ca. 20 Mælkedøer. Osten var tilsyneladende det principale, Smørret det sekundære. Den egentlige Bearbejdning af Osten stete i selve Ostekoppen alene med Haanden; den derpaa følgende Presning blev ligeledes udført saa lempelig og saa maadeholden, at Bestræbelserne synlig gik ud paa at konservere saavidt mulig alle værdifulde Stoffer i Osten ved hovedsagelig at overlade Ballens Fordampning til Luften. — Efter at have iagttaget hin Fremgangsmaade søgte vi i Henhold til vore Forhold at overføre den hollandske Ostningsmethode paa dansk Jordbund, men kunde ikke undgaa at betale betydelige Lærepenge. Vi kunde ikke som den hollandske Mejerste forarbejde al Osten med Haanden i Ostekoppen, men nøjedes med at behandle den saa lempelig som muligt i Ostekarret, især ved at røre den saa lidt som muligt; efter at den var presset under vore gamle Presser med en staaende Vægt af ca. 300 Pd., kom den i Saltlagen og derfra i Ostekamret, som vi efter hollandsk Skik og Brug kun udluftede saare lidt. Disse Oste begyndte efter 4 à 6 Ugers Forløb at smelde, hvilket var et afgjort Tegn paa en fejlagtig Behandling; imidlertid vidne de enkelte Septemberoste, vi endnu have konserverede, om Mælksens gode Bestaffenhed. De Oste, vi lavede i November og December Maaned, hovedsagelig af gammel Mælk, lede synlig af en stærk Usikkerhed i Behandlingsmaaden i Forening med hine Maaneders mindre heldige Mælk. I Januar og Februar Maaneder forandrede vi Ostelavningen derhen, at vi opvarmede Mælken til 29 Grader, tilføjede 12 à 14 Procent sød Rødmælk, rørte Ostemasfen stærkt en fuld Time, saaledes at vi findelte den til Herters Størrelse, malede den een Gang paa vor gamle Ostemølle, pressede Ostene under den før omtalte Ostepresse, bragte Saltlagen i Varmen og luftede Ostekamret daglig stærkt ud, men vedligeholdte iøvrigt ved Spilddampen en Temperatur af 7 à 8 Grader i Ostekamret. Disse Oste kom ikke til at smelde, de holdt sig i alle Henseender tilsyneladende godt, men viste sig

nu, 5 à 6 Maaneder gamle, at have dannet for stærk en Skorpe og at være for tørre; de ville om et Par Maaneder afgive en særdeles brugbar Ost; men vi maa kunne lave den bedre og navnlig bringe den tidligere til Modenhed.

I den sidste Halvdel af Marts Maaned kom Grosserer Busck atter til os, medbringende de i Slagelse og paa Ranin-gaarden samlede Erfaringer og samtidig de paa disse Steder indførte Redskaber og Maskiner.

Den fra hin Tid af forandrede Produktion har idag ligget i Udstillingslokalet til Bedømmelse. Den er fra Midten af April og ej moden. Vi tro imidlertid selv at have gjort et godt Skridt fremad i alle Retninger, takket være især Grosserer Busck's saare værdifulde Vejledning. Vi opvarme Ostemassen til 27 Grader, tilføje 10 % aldeles friskt sød Rjørnemælk, tilsætte det bestemte Kvantum Løbe af Hansens Fabrik, $2\frac{1}{2}$ Kvint pr. 100 Pd., røre Ostemassen sagte i 30 à 35 Minutter, findele den derefter langtfra saa stærk som tidligere, men tilvejebringe snarere større ikke sammenhængende Ostedele, fjerne Ballen forsigtigere; den resterende Del fjernes, efter at Ostemassen er bragt under den bekjendte Metalkloffe, hvor den henligger ca. $\frac{1}{2}$ Time; vi bringe dernæst den i Tærninger skaarne Ost over to Haand-Ostemøller, hvorved unægtelig en ikke ringe Del hvid Balles gaaer tabt. Varmen af Osten i Koppen udgjør 24° . Dernæst bringes Osten under en langsom Presning, der i det første Kvarter ikkun bestaaer af Metal-Laaget, dernæst den svage Presning, som Maskinen giver uden Lodder, og saaledes forøges i Løbet af en halv Time Vægten indtil 1350 Pd. Vi vende ialt 3 Gange i Løbet af 8 Timer og omgive den hver Gang med tørre Osteklæder. Hele Presningen udføres i 24 Timer; derefter kommer Osten 4 Døgn i Saltlage og derfra i Ostekamret.

Magasineringen er jo dem noksom bekjendt en Faktor af overordentlig Vigtighed, baade Vinter og Sommer, og bør være Gjenstand for en saare omhyggelig Overvejelse. Vi kunne for Tiden ej bestemme, hvor lang Tid Exportosten kræver om

Vinteren og om Sommeren for at komme til Modenhed. Udstillingerne, som vi maa vedblive med at afholde i en Række af Aar, ville særlig bidrage til at belyse dette Spørgsmaal. Vi have paa Gjedsergaard iaar gjort den Erfaring, at fugtige Kjældere ej egne sig til Magasineringen af Vinterosten, men at vi om Vinteren, især i de første 2 Maaneder, bør bringe Osten i et tørt overjordigt Lokale med god Ventilation, hvilket vi kunne byde Osten paa Surupgaard, hvor vi raade over 4 Ostekamre, hvilket vi anse for heldigt. — Osten avancerer i dem stadig omtrent med 4 Ugers Mellemrum. Ved Hjælp af 38 holde vi alt i 2 Afdelinger Varmen nede paa ca. 13° R., hvilket er 2° lavere end det normale, med Anvendelsen af ca. 400 Pd. 38 i 2 Døgn; der findes ca. 8000 Pd. Ost i hver Afdeling. 3die Afdeling afføle vi 1 à 2° lavere til 11° ved Hjælp af ca. 1000 Pd. 38 i 2 Døgn. Denne Afdeling anse vi for den farligste, den sidste findes i en Kjælder paa mit Magasin i Nskjøbing, hvor Varmegraden er højere, men hvor Ostene henligge paa Brædder, som danne et Gulv, og hvor Jordens Kølighed tilsyneladende virker heldig. Vi agte ej at bringe Oste i Handelen, saalænge den varme Tid varer, men nære det Haab, at Aaret 1876 skal dække Osteunderbalancen i 1875. Vort Forbrug i de forløbne Maaneder har været ca. 11 Pd. Mælk til 1 Pd. frist Ost. Om Svindet kan jeg for Tiden Intet sige med nogenlunde Sikkerhed. Det var min Agt, da jeg begyndte at nedskrive disse Linier, som antydet, at ville udtale mig om Ostespørgsmaalet i sin Almindelighed og især nævne for dem de Forhaabninger, jeg knytter dertil. Jeg har imidlertid alt mere end tilstrækkeligt lagt Beslag paa deres Opmærksomhed og føler tilfulde, at mere vægtige Stemmer bedre end jeg ville kunne behandle denne Side af Sagen.

Hertil knyttedes følgende Diskussion:

Godsejer Holm, Perkenfelt, takker Statsraad Tesdorpf for den interessante Maade, hvorpaa han har indledet dette vanskelige

Spørgsmaal, og er enig med ham i den store Betydning, det vil have for vor Mejeridrift, at vi kunne naa frem til at lave en bedre og mere ensartet Skummetmælks-Ost. Grosferer Busck har havt den Godhed at tilstille os trykte Anvisninger til Opnaaelsen af en saadan Ost, der, lavet paa Gouda-Maner, vil kunne møde paa Markedet som Exportost, og vi skyldte ham Tak derfor, men nægtes kan det ikke, at det har faldet mangan ældre Osteproducent vanskeligt at gaa ind derpaa, da Fremgangsmaaden i saa meget er lige den modsatte af den, der hidtil er fulgt. Den nye Maade kræver nemlig, at Syrebannelsen skal undgaaes paa ethvert Stadium, haade ved Lavningen og ved Lagringen, og at Luften derfor saa vidt muligt skal udeluftes. Den derved producerede Ost faaer en Smag, der ikke er saa fyldig som den tidligere Ost og derfor af Mange kaldes smagløs, men som dog nærmest maa kaldes ejendommelig mild, og som vi rimeligvis efterhaanden ville finde Behag i, men som i hvert Fald kræves af Konkurrenterne paa det store Marked i England, og som vi derfor maa tilstræbe, naar vi ville møde paa dette, ligesom ogsaa Ensartethed vil være en nødvendig Forbring. Osten skal være færdig og tjenlig til Markedet i 3 Maaneber, og herved undgaaes utvivlsomt et betydeligt Svind, men der kræves da ogsaa, at den kan affættes, thi skal den holdes længere Tid ud herover, vil Tabet være meget stort, især hvis vi ikke have heldige Lagringsforhold, og Tilvejebringelse af disse er derfor af Bigtighed. Der er ved Udstillingen her fremstillet Ost af en fin, egal Karakter og let Smag, men, — som Bedømmelsen allerede har henledet Opmærksomheden paa, — der fløder endnu en Del Mangler ved dem, og Taleren skal navnlig fremdrage 3 af disse i Haab om, at Grosferer Busck vil kunne angive Midler imod dem. 1) Der dannes saaledes paa Osten, naar den bliver over 4 Maaneber, et stærkt Lag Ostekit, der ofte som store Gruber æder sig ned i Osten og foranlediger et meget stort Tab; det er rimeligvis en Skimmelsvamp, der angriber Osten, og ønskeligt vilde det være, om der kunde angives noget Middel derimod. 2) Den søde Kjørnemælk, der sættes til Ostemælken, giver Osten en bitter Smag; paa Talerens Henvendelse til Grosferer Busck om, hvorledes denne undgaaes, erholdt han det Svar, at dels taber den sig for en Del, dels sætte Konsumenterne Pris derpaa; der maa da sikkert være et Minimum af Kjørnemælk, som kræves for at give Osten den rette Smag, og et Maximum, som ikke maa overskrides, da den ellers bliver for bitter, — men herom ønsker Taleren Oplysning. For det 3die ønsker han Oplysning om, hvorledes den Sejsghed eller Skindlapagtighed, som Ost saa let faaer, bedst undgaaes. De bedste Oste her paa

Udstillingen have en hverken for seig eller for kort Struktur; hvorledes er denne opnaaet? Steer det ikke ved at holde Osten længere under Osteloffen, saa at den kommer noget foldere i Pressen, end man ellers i Almindelighed er tilbøjelig til?

Grosserer Busk: Riddannelsens Styrke er væsentlig afhængig af Magasineringsforholdene, idet den navnlig bliver stor, hvor Osten ikke jævnlig, i Begyndelsen daglig, blive afstørrede, og hvor Lustens Fugtighedsgrad ikke bliver tilstrækkelig reguleret efter Ostens Alder; det er af denne Grund nødvendigt at have mindst 2 Ostekamre, — Etatsraad Tesdorpf har jo endog 4 —, og det er jo i det Hele taget indlysende, at der maa vises den Ost, der skal være færdig efter 3 Maaneders Forløb, en større Omhu end den, der lagres i 12 Maaneder. — Bitterheden i Osten hidrører ikke saa meget fra Mængden af Kjørnemælk som fra, at der bruges Kjørnemælk af gammel Fløde, ofte af Fløde efter 24 og 36 Timers Skumning, medens det bør fastholdes kun at bruge Kjørnemælk efter 12 Timers Skumning. Hvor meget der af denne kan sættes til, er vanskeligt at sige; at bruge 20 % er almindeligt, somme Steder er man gaaet op til 22 % eller derover, og han troer, at man uden Skade vil kunne naa op til 25 %, men tilraader dog forsigtig at prøve sig frem paa dette Omraade. — Ostens Konsistents beroer paa den Varmegrad, ved hvilken man tilsætter Løben, paa Tiden, der medgaaer til Løbningen, og paa Røringen. Jo højere Varme, desto sprødere Ost, jo lavere, desto seigere, men ogsaa desto federe Ost. Den hollandske Mejerste løbede Mælken ved 27° eller den Varme, den har, naar den kommer ud af Yveret. Løbningen bør ikke vare for længe, men en bestemt Tid kan ikke angives, men maa fremgaa af Erfaringen; derimod kan det siges at være af stor Vigtighed, at Osten stæres med Forsigtighed, idet en heftig Stæring giver en uensartet Ostemaase. Jo længere vi røre, desto seigere bliver Osten. — Det skal villig indrømmes, at den nye Ostelavning endnu har en Del uopklarede Punkter, som efterhaanden maa fjernes ad Erfaringens Vej, men det maa paa den anden Side ikke glemmes, at Alle forud vare utilfredse med den gamle Maade for Ostelavningen, og at der kun er lidet Haab om at faa de Ulemper, der endnu klæbe ved denne, afhjulpne, eftersom man i saa mange Aar har arbejdet derpaa, medens man dog er berettiget til at nære dette Haab i alt Fald om en Del af de Ulemper, der klæbe ved den nye. Han vil tilraade, at man lidt efter lidt prøver sig frem med den nye Ostelavning, f. Ex. en Gang maanedlig eller ugentlig og derved indsamler Erfaringer, der efterhaanden ville kunne lede til en stadig Produktion. For Ismejerierne er der ingen Fare eller Tab forbundet med slige Forsøg, thi

ved dem vil man efter 12 Timers Stumning saa at sige udvinde alt Smørret, og der vil ikke med Fordel faaes mere Fløde ved at lade staa længere. Hvor man ikke har Is, men Vandmejeri, vil Efterstumningen ganske vist give et forøget Smørudbytte, men ogsaa for disse Mejeriers Vedkommende vil det være rigtigt at prøve sig frem, om der ikke i den bedre Ost efter 12 Timers Stumning kan vindes et fordelagtigt Ækvivalent for det ringe Smørtab, som den vil medføre.

Godsejer Holm. Naar Grosserer Busck berørte, at man for at undgaa den stærke Ritdannelse skulde astørre Ostene jævnlige, da menes dermed vel ikke, at de skulde astørres med en Klub, men børstes med en Børste, hvorved der fremskaffes den ejendommelige bløde, hornagtige Skorpe, som er karakteristisk for den ægte, fildne Goudaost, der derved konserveres, idet Lustens Indtrængen hindres.

Grosserer Busck. De første 4 à 6 Uger, da Udsøedningen let lader sig astørre, kan man godt bruge en Klub, men senere bør man bruge Børste. Goudaost er en frisk Ost og møder derfor sjældent med stærk Ritdannelse, men bliver den over 3 Maanedes gammel, da begynder ogsaa den at blive kittet.

Mejeriassistent Hansen har erfaret, at Grunden til, at Osten bliver bitter ved Tilsætning af Rjernemælk, navnlig skyldes, at man ikke strax tilsætter den søde Rjernemælk, men ofte lader den staa $\frac{1}{2}$ Time eller endnu længere, hvilket er nok til at vise sin skadelige Virkning. Det er i det Hele taget ikke den af Kompagniet udsendte Anvisning, der er Skyld i de undertiden mindre heldige Resultater, thi den maa siges at være god, men det er Landmændenes gjennemgaaende Ufjendskab til Ostefabrikationen; Alle erkjende denne Mangel paa Indsigt, men af Frygt for at blamere sig overlade de Ostefabrikationen helt til Mejeristen, og naar de da komme sammen, kunne de ikke møde med personlige Erfaringer til gjensidig Klaring. — Han troer, der bør lægges Vægt paa, at Ostestykkerne ere smaa, og at deres blanke Bredflader ere ombyttede med matte, hvilket er et Tegn paa, at Vallen er trukken godt ud. Lagringen var altid vanskelig, men særlig om Sommeren, thi vil man skaffe Kølighed ved Gjennemtræk, da gaa Ostene tilvejs, og flere Maanedes Produktion kan da ved uheldig Lagring tilbøds gaa tabt. Lidt Fugtighed i Osteskælderen var derimod næppe farlig for Ostene. Taleren troer, at den af Etatsraad Tesdorpf angivne Løbemængde, $2\frac{1}{2}$ Kvint til 100 Pd. Mælk, var for ringe. Ostene maa astørres omhyggelig og vendes hver Dag. Han kjender ej nøje til Ostelit, men derimod troer han at have bemærket, at den nubrede Overflade, Ostene jævnlige saa, stammer fra, at der ikke er anvendt

tilstrækkelig kraftig Saltlage, og dette er ogsaa Grunden til, at de ofte ikke danne en passende Skaf, naar de ligge paa Hylben, men blive flade og bugne ud til Siden. Man bør derfor stadig prøve Saltlagens Styrke ved et Æg og af og til tage Saltlagen op for at forfriske den. Endnu henledede han Opmærksomheden paa, at det er en falsk Økonomi at sætte den nymalkede indbragte Mælk ned i det allerede en Gang benyttede Vand, da det gjælder om hurtigst muligt at faa den afstølet, og at man derfor bør have Vandets Varme forud bragt ned til 2° ved tilsat Is; da vil Mælken i Løbet af 1½ Time afstøles til 4 à 5°; — der vil hertil bruges omtrent 1 Læs Is til hver 1000 Pd. Mælk.

Godsejer Holm. Ganske vist er det af Bigtighed, at Saltlagen er koncentreret, og et Æg er jo et godt gammelt Prøvemiddel i saa Henseende, men det er endnu sikrere altid at sørge for at have noget uopløst Salt liggende paa Bunden af Karret og af og til omrøre det. Ifølge Talerens Erfaring er det ingenlunde nødvendigt at opkoge Lagen, han har brugt den aarevis uden at opkoge den, Urenheden sætter sig tilbunds, og den klare Lage kan hældes fra.

Statsraad Tessdorpf vil præcisere en Del af de Spørgsmaal, der endnu staa uklarede og ubesvarede angaaende den nye Østetilberedningsmaade. Det første usikre Punkt er den Varmegrad, hvortil Østemælken bør opvarmes; der angives, at man om Sommeren bør opvarme til 26°, om Vinteren til 27°, men der træffes dog paa Udstillingen Øst af Mælk, som første Gang opvarmedes til 24° og efter Tilfætningen af Kjørnemælk til 28°. — Det næste usikre Punkt angaaer Mængden af Løbe, der bør bruges; en foregaaende Taler mente, at 2½ Kvint pr. 100 Pd. Mælk er for lidt; paa Udstillingen findes dog Øst, og det af de allerbedste, lavet af Mælk, som løbede fuldstændig i 1 Time ved Tilfætning blot af ½ Kvint Løbe pr. 100 Pd. Mælk. — Hvordan skal Ballen bedst fjernes, hvorlænge skal Østen blive under Østeløkken, hvor megen Valle skal der fjernes paa dette Stadium? Alt uklare Punkter. Taleren mener, at der vist bør fjernes saa megen Valle som muligt, inden Østemassen bringes paa Østemøllen. Bearbejdningen gennem Østemøllen er vist en tvivlsom Procedure; skal i det Hele taget Møllen anvendes, eller kan den uden Skade undgaaes, skal den bruges 1 eller 2 Gange? Alt tvivlsomt. Østen skal helst bringes i Østetoppen med en Varme af 24°, men det er ofte vanskeligt, især hvis vi have et luftigt Lokale, da vil Østen let om Vinteren forkøle sig. Skulle vi da have et andet Lokale uden Træt til Vinterbrug, hvor Østen kan behandles inden den bringes i Pres? Et yderligere

Spørgsmaal er: Skal Osten presses svagt, lig i Holland, eller stærkt, skal den presses i 6, 12 eller 24 Timer, skulle vi gaa op til 14 à 1600 Pbd. Pres eller nøjes med mindre og beholde mere af Ballen i Osten? Skal Saltlagen, hvori Osten lægges, henstaa i et tempereret Lokale, eller skal dette, naar Varmen synker til 2 à 4°, opvarmes? Dernæst kommer det store Magasinerings-spørgsmaal. Hvor højt skal Ostekamret opvarmes om Vinteren, hvor stærkt skal det afkøles om Sommeren? Er 13° i 2den Afdeling og 11° i 3die Afdeling en passende Varme? Det vilde i hvert Fald være ønskeligt, da Taleren troer, at vi om Sommeren vanskeligt kunne naa længere ned uden at bruge en uforholdsmæssig stor Mængde Is. Hvor lang Tid behøver Osten for at modnes? kan det ske i 3 Maanedre, eller kan det uden Tab udstrækkes over 5—6 Maanedre? — Der hviler altsaa megen Uklarhed over en Mængde Forhold ved den nye Ostelavning; men kan det lykkes os at bevare disse Tvivlsspørgsmaal, vil der være bundet et overordentligt Gode, og der vilde faaes fuld Erstatning for al den Opmærksomhed, der ofres paa denne Sag.

Groserer Broge vil behandle Sagen fra et Kjøbmands-standpunkt. Man vil vist være enig i, at Pafningen af Smør har bidraget væsentlig til at hæve Smørpriserne i det Hele taget; men hvis der ikke var gaaet saa mange over til at lave sødt Smør, vilde vi ikke kunnet paa saa meget. Ligesaa vil det nu gaa med Osten; mange ere endnu forgabede i den gamle Ost, skjøndt man vist maa være enig om, at den ikke egner sig til Export og ikke kan løste Prisen; jo flere der derimod gaa over til at fabrikere Exportost, desto mere vil Prisen paa al Slags Ost blive hævet. Konkurrencen paa Smørmarkedet er stor, — alt Smør finder sin Kjøber; Ostekonkurrencen er langt mindre; den flette Ost er uaffættelig paa det store Marked; Fordelen vil derfor være stor, hvis det lykkes Landmændene at overvinde Vanskelighederne og fremstafte en god Exportost. Ved et flygtigt Øjeblik synes Udstillingen idag ikke særlig opmuntrende for den nye Ost, men seer man nøjere til, findes der ved Siden af de mindre heldige Prøver ogsaa særdeles smukke Beviser paa, hvad der kan præsteres paa dette Omraade; han vil i saa Henseende f. Ex. henlede Opmærksomheden paa Nr. 26, der er en ganske fortrinlig Ost, lavet af Mælk, hvoraf man kun har brugt 28,16 Pbd. til 1 Pbd. Smør. Der kan rimeligvis endnu gjøres Fremskridt, men kunde det blot naaes til Stadighed at producere en saadan Ost, da vilde overordentlig meget være bundet. Fra et Handelsstandpunkt maa endvidere bemærkes, at en nødvendig Betingelse for at faa en god Pris for Osten vil være, at dens Form og Størrelse er saaledes, som der kræves paa Afsetningsstedet.

De 2 Øste fra Sorvad ved Randers ere saaledes ganske fortrinlige i Kvalitet, men deres Form gjør dem usfikkede til Export, da de maa ligne de Øste, med hvilke de skulle konkurrere, nemlig Goudaosten. Mange af de Øste, der ere pressede i Metalkopper, faa let en mager, tør Kant, men nødvendigt er det ikke, ved Forsigtighed kan det undgaaes, hvorpaa ogsaa Nr. 26 er et Bevis. Desuden maa Farven nøje paasees at harmonere med den Øst, hvormed der skal konkurreres; Østen fra Konstantinsborg er fortrinlig i Masse og Form, men den er farvet stærkere end almindelig Goudaost. — Taleren anseer det for givet, at Landmændene længe efter at faa ligesaa meget for de 3 Pd. Øst, de faa af hver 30 Pd. Mælk, som for det Pd. Smør, de faa deraf; og det vil kunne naaes og være en stor Nationalvinding. Men Fremgang paa Østeomraadet er meget vanskeligere end paa Smøromraadet, men paa sin Vis ogsaa mere paatrængende; thi den, der laver 1 Pd. flet Smør, kan dog komme af dermed, om end til daarlig Pris, medens den flette Øst væsentligst kun faaer Værdi som Svinesøde. Et Middel til Fremgang ville Østeudstillingerne være, og Taleren haaber derfor, at Landmændene i Mængde ville møde som Udstillere ved den paa-tænkte Østeudstilling i December for der at faa deres Øste bedømte.

Mejeriasassistent Hansen beklager Savnet af nøjagtige Kvintglas og Thermometre; de første vise undertiden 2 à 3 Kvint fejl paa 25 Kvint; de sidste 2 à 3^o fejl.

Docent Fjorð: Vindaandsthermometre vise ofte 2 à 3^o fejl og bør aldrig bruges; derimod kan man ret godt stole paa Kvissolothermometre, men bør selv korrigere deres Fryssepunkt, da dette i Reglen flytter sig, saa at ingen Instrumentmager er i Stand til at garantere deres absolute Nøjagtighed; dog er Fejlen sjældent større end nogle faa Tiendele af en Grad, og med en saadan Nøjagtighed ville Landmændene næsten aldrig kunne bestemme Varmegraden i Mælken, da Varmeforskjellen, efter som man maaler Varmen i Overfladen, i Midten, ved Siderne eller Bunden af Mælkekarret, kan beløbe sig til flere Grader, saa han næppe troer, der kan fæstes nogen stor Lid til de ulige Resultater, man mener at maatte komme til, efter som Mælken løbes ved 26, 27 eller 28^o, en Forskjel i Varmen, der ikke er større, end at den let vil findes i samme Mælkekar.

Profesor Jørgensen, der havde dirigeret Mødet, fremhævede, at det i Virkeligheden var langt vanskeligere at lave god Øst end godt Smør, hvilket hans egen Erfaring havde bekræftet ham i, da han for en Aarrække tilbage arbejdede med Østefabrikationen, kontrolleret af de nøjagtigste Instrumenter, Maaleglas

og Thermometre. Det har glædet ham at se den Alvor, hvormed Sagen nu paany er greben fat, men han vil ogsaa tilføje, at der intet kan slaaes af herpaa, naar der skal kunne vindes et Resultat. Man kan gaa 2 Veje, enten den rent videnskabelige, udført af Enkeltmand, eller den praktiske, saaledes at mange Landmænd i det praktiske Liv gjøre Forsøg og indsamle Erfaringer og da meddele de Resultater, de maatte komme til, hvad enten Udsaldet har svaret til Forventning eller ikke; ligesom ved andre statistiske Opgjørelser, vil da Massen af Forsøg bøde paa de enkeltes Unøjagtighed, og man kan haabe, at Middeltallet omtrent vil naa det Rette. Han udtaler derfor Ønsket om, at man til Efteraaret maa samles og medbringe mange Erfaringer, som da aabent og redebøn meddeles.

Jægermester Friis bragte sluttelig Statsraad Tessdorpf en Tak for den omsigtsfulde Naade, hvorpaa han havde indledet Diskussionen, hvortil Forsamlingen sluttede sig ved at rejse sig.

Mejeriasistent Hansen bragte Dommerne en Tak for det byrdefulde Hverv, de i 2 anstrængende Dage havde røgtet.