

## Diskussion ved Udstillingen af Exportost

paa Landbohøjskolen d. 14de Decbr. 1877.

Professor Segelcke: Det Resultat, som Udstillingen har givet, er i det Hele taget overordentlig tilfredsstillende; dermed skal ikke siges, at det Maal er naaet, der trages efter, det er langt fra Tilfældet, men at der spores en Fremgang i Ostefabrikationen, som i højeste Grad opmuntrer til at fortsætte og arbejde videre paa den Grundvold, der er lagt. Som man vil have lagt Mærke til, udmærke Ostene paa denne Udstilling sig ved en forholdsvis større Ensartethed end ved nogen tidligere Udstilling. Vel er der Ost af alle mulige Storrelser og forskjelligt Udseende, men der er dog, som sagt, i det Hele taget, naar man gaaer Udstillingen igjennem, en langt større Ensartethed, og det kan maasse kaldes den vigtigste Ensartethed, naar vi paa den ene Udstilling efter den anden træffe Ost fra de samme Gaarde, der altid nejjagtig have de samme gode Egenstaber, saa at disse Gaarde altsaa vise, at de forstaa at fastholde det Resultat, de engang have naaet. Dette er f. Ex. Tilfældet med Ostene fra Fru Nielsen, Øverød, fra Constanstinsborg o. s. v.; de komme bestandig frem den ene Gang som den anden. Der er ogsaa Folk, som have udstillet store Samlinger af Ost, der ere tilvirkede i Maanederne Maj, Juni, Juli, August o. s. v.; man kan vel ikke sige, at Resultatet altid er heldigt, men for flere af de udstillede Samlingers Vedkommende er det dog overordentlig tilfredsstillende at se den Ensartethed, der er i Ostene fra de forskjellige Maanedre af Aaret. Der kan saaledes henvises til Ostene fra Slagelse Mejeri, som vise, at man er kommen ind paa at lave ikke blot bedre Ost end tidligere, men en mere ensartet Vare. — Som det vil være bekendt, har Komiteen forlangt af enhver Udstiller Oplysning om, hvorledes Osten er lavet. Gjennem disse Oplysninger er man i Stand til nogenlunde at følge Fremgangsmaaden, og naar denne sammenholdes med Bedømmelsen, vil det kunne yde en nyttig Vejledning paa mange Maader. Komiteen har der-

for ladet disse Oplysninger trykke, og Enhver vil da senere kunne sammenholde den benyttede Fremgangsmaade med Bedømmelsen og den Dom, de muligvis selv have fældet over Ostene. Derved haaber Komiteen, at Udstillingen ikke blot skal gjøre sin Nytte i Øjeblikket, men at Nyttens ogsaa skal spores senere hen. — Taleren har forsøgt at gennemgaa de fremkomne Meddelelser for de præmierede Oste og sammenarbejde dem lidt, men da der kun har været en yderst ringe Tid dertil, er det kun lidt, han her kan meddele, og det lidt maa nærmest kun betragtes som en Antydning af, hvorledes det Slags Oyteguelser kunne og bør benyttes. Det første Spørgsmaal, som Taleren har forsøgt at faa klaret, er det, hvor nær man kan gaa Mælken med Hensyn til at tage Smørret ud af den, naar man vil lave en Ost, der nogenlunde tilfredsstillende Folks Fordringer, saa at de kunne sige: det er en virkelig god Ost. I Kataloget er meddelt, hvormeget Mælk der er brugt til 1 Pbd. Smør. Disse Meddelelser har Taleren sammenarbejdet for 1ste Præmieostene og for 2den Præmieostene i de to forskjellige Afdelinger, og det viser sig da helt igjennem, at der til 1ste Præmieostene i Gjennemsnit er brugt noget mere Mælk til 1 Pbd. Smør end til 2den Præmieostene. Man kan altsaa forudsætte, at der er anvendt lidt federe Mælk til 1ste Præmieostene end til 2den Præmieostene; kun den allerfjerdste Afdeling danner en Undtagelse, men der er kun tre Præmieoste, saa den vist rettest bør lades ude af Betragtning. De, der have faaet Præmie, have i det Hele taget brugt over 31 Pbd. Mælk til 1 Pbd. Smør. Det stiller sig i Regelen saaledes, at der gjennemsnitlig til alle 2den Præmieostene er brugt 32,35 Pbd. Mælk til 1 Pbd. Smør, og til 1ste Præmieostene 34,55 Pbd.; altsaa mellem 32 Pbd. og 35 Pbd. ligger Mælkforbruget for saa godt som alle Præmieostene. Man bør derfor foreløbig næppe gaa Mælken nærmere end til at bruge omtrent 32 Pbd. til 1 Pbd. Smør, naar man vil lave en Ost, som skal gjøre et godt og fyldigt Indtryk. Hvor man er gaaet ned til kun at bruge 27, 28, 29 eller 30 Pbd. Mælk til 1 Pbd. Smør, er det i Regelen gaaet ud over Osten, hvilket kan sees af Bedømmelsen, hvor man da finder Betegnelser som: mat, slev, tør Smag o. s. v. Man maa imidlertid ikke tro, at fordi Folk bruge megen Mælk til 1 Pbd. Smør, de da lave fed Ost, eller Præmieost; i Kataloget vil man finde ikke saa Faa, der have brugt megen Mælk til 1 Pbd. Smør, og hvis Oste dog ere blevene tørre og slove, saa det viser sig altsaa her, at det ikke er det ene afgjørende, om Mælken er fed eller mager; der skal ogsaa Kunst til for at lave god Ost. — Med Hensyn til Mælken's Alder ved Skumningen viser det sig, at naar vi komme til 24 Timer gammel Mælk, begynder det at

blive vanskelig at lave god Ost. Man vil se, at til Ost af Mælk efter 24 Timers Skumning er der uddelt færre Præmier end til Ost af Mælk efter 12 Timers Skumning; i anden Afdeling er der, skjøndt der var 8 Præmier til Disposition, kun uddelt 3, fordi man fandt Osten gennemgaaende for tørre og af for lidt Smag. Man kan deraf slutte, at foreløbig er der ikke Grund til at vente sig noget af Ost, lavet af Mælk efter 36 Timers Skumning, eftersom Folk have ondt nok ved at komme til et nogenlunde tilfredsstillende Resultat med Mælk efter 24 Timers Skumning; Taleren gjør denne Bemærkning særlig af Hensyn til kommende Udstillinger, hvor der bliver Spørgsmaal, om man skal tage Ost af Mælk efter 36 Timers Skumning med eller ej. — Det andet Punkt, som skal berøres, er Spørgsmaalet angaaende Kjørnemælken. Alle de, som have besøgt de tidligere Udstillinger, ville have lagt Mærke til, at en overvejende stor Mængde Oste, hvortil der har været anvendt sød Kjørnemælk, har været bitter; der har imidlertid ogsaa været Exempler paa, at Ost kan laves med 20<sup>o</sup>/<sub>o</sub> Kjørnemælk uden dog at blive bitter; men det har ogsaa været enestaaende Exempler. Denne Gang er Osteudstillingen imidlertid rig paa Oste, hvortil der er anvendt Kjørnemælk, uden at Osten er bleven bitter. Det viser altsaa, at Kjørnemælk kan anvendes frit, — 1., 12, 16<sup>o</sup>/<sub>o</sub>, — uden at Osten bliver bitter, og hvis den bliver det af sød Kjørnemælk, skyldes det altsaa ikke ubetinget denne, men Fejlen ved Fremgangsmaaden. En Del af dem, der anvende sød Kjørnemælk, plejer at fjærne den bitre Smag ved at syrne Osten; det gjør f. Ex. Fru Nielsen, men der er andre, som ikke gjøre det, og alligevel komme de over den bitre Smag, Vi kunne altsaa i Fremtiden med større Sikkerhed anvende Kjørnemælk end tidligere, fordi det nu som sagt viser sig, at hvis Osten bliver bitter, skyldes det urigtig Behandling. Med Hensyn til Brugen af Løbe viser Udstillingen ogsaa Ensartethed, i det saa godt som alle de udstilte Oste ere lavede med Chr. Hansens Osteløbe og særlig alle Præmieostene paa en enkelt Undtagelse nær. — Blandt de mange Spørgsmaal, der ere stillede til Udstillerne, er ogsaa det, hvilken Varmegrad de benytte ved Sammenløbningen, og det viser sig, at den i det Hele taget ligger mellem 23<sup>o</sup> og 29<sup>o</sup>; men for de fleste Vedkommende ligger den mellem 25<sup>o</sup> og 28<sup>o</sup>. Vel er der enkelte, der benytte en endnn lavere Varmegrad, som f. Ex. Fru Nielsen, hvis Oste blive lavede ved 23<sup>o</sup>, men saa foretage de ogsaa en fornyet Opvarmning paa et senere Stadium. I det Hele taget spiller Varmegraden ikke en saa stor Rolle, som man tidligere har tænkt sig, i det man da endog saa gif op til 30<sup>o</sup>. — Sammenløbstiden er bleven betydelig kortere, end den var tidligere, da man anvendte <sup>3</sup>/<sub>4</sub> Time og

derover. Til Præmieostene er der ikke anvendt over 35 Minutter; i Regelen er Sammenløbningstiden under 30 Minutter; for 1ste Præmieostene har den i Gjennemsnit været 29 Minutter og for 2den Præmieostene 24 Minutter. Til 1ste Præmieostene er der altsaa brugt en lidt længere Tid til Sammenløbningen; men om det er tilfældigt eller ej, skal være usagt. Røretiden vexler naturligtvis meget betydelig, fra nogle faa Minutter til  $1\frac{1}{2}$  Time eller deromkring. Det synes i det Hele taget, som om 1ste Præmieostene have faaet lidt mere Røring end 2den Præmieostene, og det er heller ikke usandsynligt, at Røringen der kan have spillet nogen Rolle, thi den bidrager til at gjøre Osten fast, mindre tilbøjelig til Gjæring og giver den en ren Smag; men den kan paa den anden Side ogsaa foraarsage, at Osten bliver lidt tør. I det Hele taget er en lang Røring en farlig Ting, hvis man ikke forstaaer paa anden Maade at sikre Osten en fed Smag. — Paa de tidligere Udstillinger have de haandlavede Oste gjort megen Lykke. Det have de imidlertid ikke gjort paa denne; thi naar man undtager Ostene fra Constantinsborg, er der meget faa haandlavede Oste, der ere tilfredsstillende. Man er igjen næsten overalt vendt tilbage til Møllen, efter som man finder, at det giver et sikrere Resultat at bruge den end at arbejde med Hænderne. Vel skal det ikke nægtes, at naar man har en Person, der er sikker i Brugen af sine Hænder, faaer man ved Haandlavningen en Ost, der er bedre end den, der er lavet paa Mølle, men ogsaa kun da, og Faktum er, at af de præmierede Oste er den langt overvejende Del lavet paa Mølle. De fleste præmierede Oste ere ogsaa bleve pressede, og alle have de henligget i Saltlage. — Vi komme dernæst til et Punkt, som ikke er et af de mindst vigtige, nemlig Lagringen. Ved den første Osteudstilling i Aarhus for et Par Aar siden udtalte Taleren, at det var et af de Punkter, paa hvilket vi staa længst tilbage i vor Osteproduktion; han udtalte ogsaa dengang, at det sandsynligvis vilde bekræfte sig, at man maatte have to Lokaler, naar man skulde arbejde heldig, nemlig et til frisk Ost og et til ældre Ost, og til disse sidste helst en Kjælder, dog ikke meget dyb, men hvor der er en kølig Temperatur, Fugtighed o. s. v. Taleren har med stor Interesse gjen-nemgaaet de indkomne Optegnelser om de Oste, der have faaet Præmie, og han har da fundet, at paa en enkelt Undtagelse nær have de alle været i Kjælder; enten har man benyttet baade Oste-kammer og Kjælder eller Kjælder alene. Endvidere fremgaaer det af Oplysningerne, at det er ikke, hvor man har meget dybe Kjældere, at man faaer det bedste Resultat; der er saaledes enkelte Udstillere, der angive, at de have dybe og mørke Kjældere, hvis Gulv ligger indtil sex Alen under Jorden, men de have ikke faaet

Præmie. Der anføres sædvanlig en Kjælder, hvis Gulv ligger en à to Alen under Jorden, og det vil vistnok være det, der viser sig bedst at fyldestgjøre Forbringerne med Hensyn til Røilighed, Fugtighed og en ikke for livlig Ventilation. Under Lagringen faaer Osten mange af sine Fejl, og en af dem, der har været meget fremtrædende tidligere, er de grønne Kanter; de ere, som man vil have seet, endnu ikke helt forsvundne, men de ere dog langt fra saa fremtrædende som tidligere; man bliver mere og mere Herre over dem. Man finder de grønne Kanter i Regelen nu kun paa Øste fra Maj og Juni Maaneder, hvorimod de yngre Øste, saasom de fra August, endnu ere fri for dem. — Med Hensyn til Alder en viser det sig, at af alle Østene fra November og Oktober er der ingen, der har faaet Præmie. Taleren skal her bemærke, at det var kun undtagelsesvis, at Dommerne under Bedømmelsen sit Dplysning om, hvorledes Østene vare lavede, saa at der ikke under Bedømmelsen var Lejlighed til altid at sammenholde det Slags Ting, men det viser sig, naar man sammenholder Kataloget med Bedømmelsen, at Oktober- og Novemberøstene bleve fundne for slove og matte og kunde ikke naa op til Præmie. Af Septemboerøstene er der kun enkelte, der have faaet Præmie, medens de øvrige Præmier ere tilfaldne Øste, der ere tilvirkede i Maanederne Juni, Juli og August. Man seer altsaa, at der maa gives Tid, inden Osten opnaaer den Modenhed, som den maa have, og at Kuuften paa det Standpunkt, den staaer nu, ikke naaer videre end til at bringe Osten til Modenhed i Løbet af 3—4 Maaneder. Jo hurtigere man kan bringe Osten til Modenhed, desto raaskere Pengeomsætning medfører det, men det medfører ogsaa en Fare for Østens Godhed, thi jo hurtigere det skal gaa, desto lettere taber man Herredømmet over den; arbejder man derimod langsomt, arbejder man mere sikkert. — Til Slutning skal Taleren udtale det Ønske, at der ikke blot maa fremkomme bedre og bedre Øste paa Udstillingerne, men at der ogsaa maa fremkomme saadanne Typer, som kunne tjene til Mønster. Det var ønskeligt, om der kunde fremkomme 3, 4, 5 saadanne Typer, som Folk kunne efterligne og efterligne saa slavisk, at man kunde faa store Partier af Øste fra en Mængde forskellige Gaarde, fra store og smaa Gaarde islang, som ikke vare til at skjelne fra hverandre, thi dette, at hver Gaard laver sit Slags Øst, er noget, man maa se at komme bort fra. Naturligvis behøver ikke, som allerede sagt, al Øst at være ens, vi kunne godt have forskellige Typer ligesom i Holland, hvor man har Goudaost og Ejdammerost af indtil 4 Størrelser, men de ere hver for sig ens, og saaledes skulle vi ogsaa efterhaanden se at faa forskellige Typer af Øst, som man kunde holde sig til, ikke blot for Smagens Bedkommende,

men ogsaa hvad det Ydre angaaer. Vel synes der allerede nu at være en Begyndelse til at danne sig enkelte faste Former, men de ere dog ikke bleve almindelige endnu; vi have saaledes Fru Nielsens Ost; det er Ost, som er værd at efterligne, og Markedet kan godt bruge store Mæsker af det Slags. Det samme er Tilfældet med Osten fra Constantinsborg. Det er ogsaa en Type, hvoraf der kan bruges mange, og som egner sig udmærket til Efterligning. Endelig have vi Slagelseosten, som nu arbejder sig godt fremad. Hermed skal Taleren slutte sine Bemærkninger, der ere støttede dels paa de Oplysninger, der ere fremkomne, og dels paa Bedømmelsen.

Grosserer Busch. Vi maa vistnok være Professor Segelcke taknemlige for de Bemærkninger, han har fremsat for os. Han fremhævede blandt andet forskjelligt Ting, som nu til en vis Grad kunne siges at være fastslaaede. Der har bestandig været stillet det Spørgsmaal, om man nu arbejder paa en saadan Maade, at man ikke løb den Risiko, at man efter Aars Erfaring skulde komme til et andet Resultat; men det tør vistnok siges, som Professor Segelcke sagde, at vi have været saa heldige at faa slaaet en Del fast, som vi tør blive staaende ved, og som vi tør haabe skal give os det endelige Resultat. Spørgsmaalet angaaende Mælkens Alder kan nu betragtes som afgjort. Ved den forrige Udstilling blev det fremhævet, at man maatte nok kunde faa en Del mere ud af Osten, selv om den blev lavet af ældre Mælk; denne Gang synes det derimod at være slaaet fast, at Mælkens Alder, dens friske Tilstand og dens oprindelige Konsistens spille en stor Rolle; Dommerne have alle været enige om, at Afdelingen: Ost af 24 Timers Mælk staaer langt under Afdelingen: Ost af 12 Timers Mælk. Endvidere er Afdelingen B. a.: Ost af 24 Timers Mælk med tilsat Kjørnemælk væsentlig bedre end Afdelingen B. b., hvor vi kun have med den slet og ret 24 Timers gamle skummede Mælk uden nogen som helst Tilfætning at gjøre. For altsaa at skaffe en god Ost til Export, skulle vi ikke alene bruge frisk Mælk, altsaa højest 24 Timers Mælk, men ogsaa Mælk, hvoraf der ikke er taget for meget Fedtstof. Af de givne Oplysninger fremgaaer det, at 35 Pd. Mælk til 1 Pd. Smør maa anses at være passende, naar man bagefter skal lave en god Ost; gaaer man ned til 30 Pd., bliver Osten, som Professor Segelcke udtrykkelig fremhævede, afgjort af en simpel Kvalitet. Vi maa altsaa ikke pine for meget ud af Mælken, og under alle Omstændigheder maa vi ikke tage mere end det, vi ved en passende Afkøling kunne faa efter 12 Timer. Her er de foregaaende Gange ved Udstillingen blevet stillet Spørgsmaal om, hvor megen Kjørnemælk der kan bruges. Spørgsmaalet var dengang meget

aabent; det er ikke fuldt saa aabent nu, thi der er fremkommet en ny Faktor med Hensyn til Smørproduktionen, som væsentlig reducerer Kjørnemælks spørgsmaalet, nemlig den, at man ikke maa blande al sin Fløde som tidligere, men man skal dele den i den fede og righoldige, og den magre og lidet smørgivende Fløde, og det skal fremdrages her, fordi Konsekventerne deraf ville komme til at spille en stor Rolle ved Brugen af Kjørnemælk til Ost. Man bør nemlig ikke bruge Kjørnemælken efter den magre Fløde, men skal holde sig til den efter den fede Fløde, den, hvor man har 10 Pd. Fløde efter 100 Pd. Mælk, altsaa med andre Ord, at den skummede Mælk faaer den Kjørnemælk, som den fede Fløde har givet. Spørgsmaalet, hvorvidt det kan betale sig at lave Oste som dem, der ere fremme denne Gang, have vi ogsaa faaet Svar paa ved denne Udfilling. Vi have seet Ost, lavet af Mælk, efter at man først har taget Smørret af den og brugt 35 Pd. Mælk til 1 Pd. Smør, og om hvilken Dommerne have udtalt, at den er en god Handelsvare, som paa et hvilket som helst Marked vil kunne staae en god Pris. Naar man nu veed, at Sødmælksost ikke kan udbringes til mere end 70—80 Ore pr. Pd. — og det har været Tilfældet i det sidste Aar — saa vil den Pris, der kan faaes for denne Ost, være tilnærmelsesvis 40 Ore, og det er en Pris, som det godt kan betale sig at tage imod, og Konjunkturterne iaar opfordre særlig til at forfølge den Sag, som Udfillingen har optaget. Det gjælder jo om at vinde Smørret ud af Mælken saa hurtig som muligt; men naar vi have kort Tid, ville forskjellige Faktorer som f. Ex. mangelfuld Aftaling bevirke, at vi ikke faa det fulde Udbytte af Mælken; hvad der imidlertid tabes i Kvantitet vindes i Kvalitet; og af den skummede Mælk kunne vi desuden faa en Ost, som viser sig at være en Handelsvare, og som er ganske anderledes affættelig og anvendelig paa de forskjellige Markeder end tidligere. Det er knap to Aar siden, at der i Danmark blev lavet Tusinder af Oste, som vare aldeles usælgelige, og som tilsidst bleve givne til Svinene og altsaa ødelagte eller udbragte til overordentlig lidet. Dette vil ikke kunne ske med Ost som den her fremstillede; hvis det indenlandske Marked ikke kan bruge den, vil der altid kunne findes et Marked for den til forholdsvis gode Priser. Altsaa vi maa holde det fast, at Konjunkturterne, saa vel paa Smør som paa Ost, gaa i den Retning, at vi ikke bør søge at forøge Kvantummet paa Kvalitetens Bekostning; vi maa tage saa vel Smør som Ost af Mælk efter 12 Timers Skumning. — Professor Segelcke omtalte, at de haandøftede Oste ere tarvelig repræsenterede denne Gang i Forhold til de Oste, der ere behandlede paa Mølle. Hertil skal Taleren gjøre den Bemærkning, at Haandøftning aldrig

har været tænkt anvendelig paa større Gaarde; det er nemlig umuligt at faa den Ægalitet tilstede, som er nødvendig, naar Østen skal være en god Handelsvare. Ved Møllen kan man derimod faa den Ægalitet, som virkelig maa siges at være af allerstørste Bigtighed, naar vi tænke os, at vi skulle føre Østen paa fremmebe Markeder. Det nytter ikke, at Kvaliteten er god; naar der ikke er en god Ægalitet, taber Østen, naar den kommer udenfor vore Grænser. Haandæltningen har imidlertid den Fordel, at de smaa Producenter, der ikke ville have Udgiften til Møllen, kunne ved en Udgift af 4—5 Kr. forskaffe sig det hele Apparat, som behøves for at lave Ost. Professor Segelcke fremhævede, at Constantinsborg havde gode haandælte Øste, og Taleren skal henlede Opmærksomheden paa 2 Øste paa Udstillingen, der forekomme ham at være et Vidnesbyrd om, at hvad der tages i Smør indvindes ved Østen, jo bedre vi lære at behandle den. Under Nr. 61 i Kataloget er udstillet en Ost, som er lavet af Mælk, hvoraf der er medgaaet 31 Pd. til 1 Pd. Smør; det er en overordentlig god Ost, og den er vel behandlet i enhver Henseende, men dens Smag og hele Bærbi staaer væsentlig tilbage for den Ost, der er udstillet under Nr. 24, som er lavet paa samme Sted, af samme Mejereste og under samme Forhold, kun nogle Dage senere, men som er lavet af Mælk, hvoraf der er medgaaet 39 Pd. til 1 Pd. Smør. Der er en saadan Forskjel paa disse to Øste, at man kan være overbevist om, at hvad Nr. 24 har brugt mere end Nr. 61 vil indvindes i Prisen. Taleren maa bestemt holde paa, at hvad der tages i Smørmængde vindes ved Østen. Ved den Fremgangsmaade, der anvendes ved Østetilberedningen paa de forskjellige Steder, er meget lidt at rette; vel kan der snart være et og snart et andet, men det er ikke noget væsentligt. Hvad vi derimod maa have Opmærksomheden henvendt paa i det kommende Aar, er Magasineringen. Det er aldeles nødvendigt, at den friske Ost bringes under andre Vilkaar end den modne; det er aldeles nødvendigt, at der ved den friske Ost tages betydeligt Hensyn ikke blot til Temperaturen, men ogsaa til Luftens Bæffaffenhed; den maa hverken være for fugtig eller for tør. Er Østen først bleven 3—4 Uger gammel, faa taaler den en Del og skal ligefrem mishandles for at tage nogen væsentlig Skade. Østen maa ikke svede; det vil influere væsentlig paa dens senere Kvalitet; men den maa heller ikke ligge for tørt, thi derved dannes en Skorpe uden om Østen, som let bliver uigjennemtrængelig for den Fugtighed, som endnu er i Østen, og som skal ud, hvis Østen ikke skal gjære.

Professor Segelcke. Det gennemsnitlige Forbrug af Mælk til 1 Pd. Smør har for 1ste Præmieøstene i de 3 første Afde-

linger været henholdsvis 35,8, 34,9 og 35,6 Pd. og for 2den Præmieostene henholdsvis 32,3, 31,1 og 31,1 Pd. Det tilfattede Kvantum Kjørnemælk har for 1ste Præmieostene været 12,5 og 10,3% og for 2den Præmieostene 14,5 og 19,1%.

Forpagter Winkel, Munsbjerg, maa gjøre nogle Bemærkninger med Hensyn til Grosferer Busck's Udtalelser, med hvilke han i flere Punkter kan samstemme, men ikke naar man kommer ind paa det økonomiske Spørgsmaal. Af de fremsatte Tal fremgaaer det, at der er brugt megen Mælk til 1 Pd. Smør; Hr. Busck mente, at disse Tal skulde betragtes som Minimum, og at man skulde gaa videre endnu; men Spørgsmaalet er, kan det betale sig. Ganske vist burde det gjøre det, men det er ikke sagt, det kan. Man har baade ijsor og iaar seet, at Folk med et Mælkeforbrug af 31—32 Pd. til 1 Pd. Smør have opnaaet en Gjennemsnitspris af 33, 35 ja 40 Ore pr. Pd. og derved for deres Ost, men dermed er det ikke givet, at man, fordi man forhøjer Mælkeforbruget, naaer en tilsvarende Forhøjelse i Prisen; var det Tilfældet, var det en uhyre Fordel, men det er som sagt ikke givet; vi maatte da i alt Fald kunne frembringe en Ost, der kunde konkurrere med de udenlandske Ost enten her i Landet eller paa de udenlandske Markeder, hvor Forholdene for saa vidt ere ugunstigere, som vi da have Fragt og Told at betale. Det kan være, at saadant kan lykkes med Tiden, men det vil vistnok vare længe. De Bestræbelser, der hidtil ere gjorte, ere ikke faldne heldig ud, og hvad vort eget Marked angaaer, da er der ganske vist god Brug for god Ost; der er ikke Spørgsmaal om, at den Mand, der producerer 2000—3000 Pd. eller mere, vil kunne affætte sin Ost, men Forbruget er i hvert Fald begrænset. Det forekommer Taleren, at saa længe vi kunne opnaa saadanne Priser, som bevislig ere opnaaede, er der ikke nogen Grund til at gaa et Stridt videre, som der er tilraadet, men tværtimod holde lidt tilbage og spørge om, hvad der i Djebliffet betaler sig bedst.

Grosferer Busck. Hr. Winkel udtalte, at der var Producenter, der havde solgt deres Ost til 40 Ore pr. Pd. og derved, efter først at have taget fuldt Smørudbytte af Mælken. Det er tydeligt og klart, at de, naar de kunne sælge deres Ost til saadan Pris, ikke godt kunne gaa over til noget nyt; de maa være fornøjede med det Resultat, de have opnaaet; men Taleren vil tillade sig at spørge Hr. Winkel, om han kan anvise os det Marked, hvor de mange, der have Ost, som er lavet efter mager Mælk, og som er lige saa god som den, Hr. Winkel omtaler, kunne sælge den ikke blot til 40 Ore pr. Pd. men til en saadan Pris, at det kan betale sig. Det er nødvendigt, at Hr. Winkel besvarer det Spørgsmaal, thi ellers er der ikke nogen Grund til

at følge ham. Ganske vist kan der paa de lokale Markeder findes Affætning for ca. 50 Gaardes Produktion, men ikke for mange hundrede Gaardes, og paa det store Marked her i Kjøbenhavn er det sikkert, at der ikke haves Brug for en saadan Ost, og det er dog det, det drejer sig om, at der haves Brug for den paa det store Marked. Det kan ikke hjælpe, at der er enkelte, der kunne opnaa de nævnte Priser, naar den store Mængde ikke kan det.

Forpagter Winkel kan meget let besvare Hr. Buscks Forespørgsel. Markedet er overalt, hvor man kan finde det, og det Marked, hvor han og andre have opnaaet de omtalte Priser, er de jydskke Provindsbyer. Hvad det kjøbenhavnske Marked angaaer, som Hr. Busck hentydede til, da skal Taleren villig indrømme, at det er et meget uheldigt Marked. Han har netop i dette Efteraar haft Bevis derpaa og desværre i en Retning, som ikke er heldig for bedre Ost. En kjøbenhavnsk Grosserer ønskede at erholde Ost fra Taleren, og der forlangtes da den Pris, som man havde opnaaet hjemme, nemlig 37 Ore pr. Pd.; men herpaa blev der svaret, at det var en abnorm Pris, som ikke kjendtes i Kjøbenhavn, og Grossererens kunde tilbyde Taleren Ost til 30 Ore her paa Pladsen. Muligvis er dette noget overdrevet, men det tyder dog paa, at Markedet her er oversyldt. Senere har samme Mand maattet betale 35 Ore for Ost fra et Bøttemejeri, og naar en saadan Ost, der staaer langt tilbage for den Ost, vi have seet her i 1ste Klasse, kan opnaa en saadan Pris, forekommer det Taleren, at der, saalænge vi ikke have en bedre Ordning paa det Marked, hvor vi skulle salbyde vor Ost, er al mulig Grund til at være forsigtig med at bringe for store Ostre med Hensyn til Ost. Smørret er en kontant Vare, Osten er det ikke altid; der er mange, der ligge inde med store Partier, som ikke kunne realiseres strax, men først senere, og Svindet løber altid op til nogle Ore; der tabes for hver Dag de ligge.

Dyrnlæge Jepsen maa først takke Hr. Professor Segelcke for den Overføgt, han har givet over Udstillingen, og skal dernæst tillade sig at spørge, om der ikke kunde gives nærmere Oplysninger om, hvilken Temperatur der er mest passende i Ostekammeret, og om, hvorledes Fugtighedsforholdene bør være.

Mejerikonfulent Johansen mener, at Tilvirkningen af Ost er af saa stor økonomisk Betydning, at man nøje bør overveje, hvilken Vej man skal gaa, om man skal anvende den her foreslaaede Fremgangsmaade eller mere holde sig til gammel Stik og Brug. For sit personlige Vedkommende troer Taleren, at den her foreslaaede Fremgangsmaade er fuldkommen rigtig; derimod har han en lille Smule mod Ostens Form og mener, at der i den Henseende kan gøres noget. Naar der har været udtalt Tvivl

om, hvorvidt det kan betale sig at lave en Ost som den foreslaaede eller ikke, og naar der har været gjort Forespørgsel angaaende Affætningsforholdene, saa er der Grund til for Forkæmperne for denne Sag at konstatere, hvor Affætningen findes, til hvilken Pris den kan affættes o. s. v. Saadan noget maa ikke staa aldeles uklart for os; det er noget, som har Betydning for hele Landet, og det kan bevirke uhyre store Pengetab, dersom vi give os til at lave en Ost, som det senere viser sig, at vi ikke have Affætning for herhjemme og endnu mindre i England. Grunden, hvorfor Taleren mener, at Ostens Form er uheldig, er den, at den har en i Forhold til sin Vægt meget stor Overflade, saaledes at der bliver en meget stor Skorpe, hvilket bevirker, at der ubetinget maa blive et meget betydeligt Svind, eftersom Osten svinder baade i Forhold til sin Vægt og til sin Overflade. Taleren troer, at vi bør bibeholde Principet at stumme tidlig og lave saa fint og godt Smør som muligt, og hvad Formen angaaer holde os nærmere til den amerikanske end til den hollandske Ost, dels paa Grund af det, han nys udtalte, nemlig at Osten saa ikke vil svinde noget mod, hvad den svinder nu, og dels paa Grund af, at Affætningsforholdene vistnok ville blive langt heldigere saavel herhjemme som i England.

Grosferer Busk. Det er naturligvis umuligt for Taleren at sige, hvormegget høiere Pris Exportosten kan finde Affætning til, men Hr. Johansen vil vistnok hos enhver Kommissionær i Kjøbenhavn kunne faa Oplysning i den Retning; man kan næsten ikke tage et Exemplar af „Ageskrift for Landmænd“ i Haanden, uden at man seer, at der er mange Kommissionærer, der avertere at kunne faa saa og saa mange Dre mere for god Exportost end for Mejeriost. — Den Sætning, Hr. Johansen opstiller, at Osten svinder, ikke alene i Forhold til sin Vægt, men ogsaa i Forhold til sin Overflade, er en saa ubestridelig Sandhed, at der ikke kan siges noget mod den; men Grunden, hvorfor man giver Osten den Form, den har, og ikke den amerikanske, er simpelt hen den, at det er lettest at lave en Ost, til hvis Centrum man ikke har stor Dybde. Det er nemlig ikke saa vanskeligt at staae en saadan Ost ensartet fra Skorpen og ind til Midten, som naar det omvendte er Tilfældet; desuden ere de mindre Oste, paa 10—15—20 Pbd. ogsaa lettere at haandtere end de større, navnlig under Magastneringen. — Professor Segelæes Udtalelse om, at det vilde være heldigt, om vi kunde faa visse Typer af Oste, som Cheddarosten og Goudaosten, kan Taleren tiltræde, og han vil endogsaa gaa videre og stille den Opfordring til „Ageskrift for Landmænd“ og „Landmandsblade“, at de, inden vi komme sammen igjen om et Aar, fremkomme med Udtalelser om, hvilken Form

der maa antages at være heldig. Der vilde efter Talerens Mening være vundet meget, om der, naar man næste Gang kommer sammen og har 300 Øste udstillede, ikke som denne Gang har 20—30 Typer, men 5—6, som man kan holde sig til.

Mejerikonfulent Johansen. Naar Grosserer Busck udtalte, at det var lettere at faa en lille Øst til at staa i Formen end en stor, da skal det villig indrømmes, men paa den anden Side kan Taleren ikke indrømme, at det skulde være en tilstrækkelig Grund til at sætte sig imod den store Form, naar man ellers synes, at den er heldig. Udblændingene have jo viist os, at de kunne faa Østene til at staa i store Forme, og Taleren kan paavise ikke faa ganske faa Østeproducenter, der have lavet store Øste, som have holdt sig udmærket i Formen. Taleren er ogsaa i Stand til at paavise Øst, som, uagtet den har været lavet af gammel Mælk (36-Timer), dog har opnaaet i Partier 33 Øre. Dette synes at vise, at der, naar vi gaa til endnu bedre Mælk, er Grund til at formode, at vi saa ogsaa skulle komme lidt længere frem og faa lidt mere for den. Med Hensyn til de store Øste maa Taleren endnu bemærke, at de under Modningsprocessen undergaa en ganske anderledes stor Forbedring end de mindre, som lide af at have for megen Skorpe. Folk i Kjøbenhavn klage desuden over, at der, naar de skære Østen, gaaer for megen Skorpe til Spilde. Endnu skal Taleren kun bede om at saa at vide, hvor Hovedaffætningsstederne for Exportost ere i Udlandet; han kjender dem ikke, og Ugestrifterne give ikke nogen Oplysning i saa Henseende. Der staaer ganske vist, at Exportost betales nogle Øre højere end Mejeriost; men den sidste er ogsaa lavet af meget ældre Mælk, man siger vistnok ikke for meget, naar man siger af 36 Timers gammel Mælk.

Grosserer Busck. Det kan ikke godt gaa an at forlange Affætning, førend Baverne ere tilstede, men Taleren kan forsikre Hr. Johansen — enten han saa vil tage Hensyn dertil eller ej — at saasnart han eller andre ville staffe Partier frem, ikke paa 20, 30 eller 100, men paa flere tusinde Øste af en Kvalitet som den bedste paa Udstillingen og vel at mærke ens, vil Affætning sikkert ikke mangle. Sammenligner man vor Exportost med andre Øste, som fremkomme paa Londons Marked, vil man finde Tusinder og Tusinder af Øste, som ikke ere saa gode som den, og den maa selvfølgelig kunne affættes der, naar man har den i Partier; men man kan ikke staffe Affætning, førend Baren er tilstede, og det er den ikke, saa længe man ikke frembringer den i større Mængde. Hvad den store Form angaaer, da skal Taleren ganske vist indrømme, at den har sine Fordele, men hvad skulle de smaa Producenter gjøre, som maaske ikke have mere Mælk, end at de kunne

lave Øste paa 10 Pbd.; hvorledes skulle de lave store Øste? Blev det Princip indført, at Østene skulde være store, blev det kun de store Gaarde, som kunde indlade sig derpaa.

Professor Segelke skal blot gjøre et Par Bemærkninger med Hensyn til Hr. Jøppens Spørgsmaal angaaende, hvorledes Temperaturen og Fugtighedsforholdene skulle være i Østekamret. Dette Spørgsmaal er ikke saa let at besvare som saa mange andre med Hensyn til Østene. Det er store Ting, naar man kan begynde at skimte, hvor de begaaede Fejl ligge. Der er ikke Spørgsmaal om, at Temperatur- og Fugtighedsforholdene i Østekammeret have overordentlig Indflydelse paa den Smag og Karakter, Østene ville faa. Vi erfare det gennem de forskjellige Slags Øste, der gaa i Handelen; vi vide om Roquefortosten, at den har en ejendommelig Smag, og at denne betinges af de særegne Forhold i Kjælderne, som benyttes; vi vide ogsaa om Schweitserosten, at dens Egenstaber betinges i høj Grad af den Maade, hvorpaa den lagres. Naturligvis har Tilberedningsmaaden meget at sige, men Temperatur- og Fugtighedsforholdene i Østekammeret spille som sagt en stor Rolle med Hensyn til Østens Egenstaber. Naar man imidlertid skal sige, hvilken Barmegrad og hvilke Forhold i Østekammeret der ere de bedste, maa man i Forvejen have slaaet fast, hvilken Øst der skal laves, hvorledes man vil have, at den skal blive o. s. v., eller med andre Ord, man maa have sin Type færdig og saa efterligne saa vidt mulig de Lokaliteter, der ligesom frembringe Østen. Saa vidt, at vi kunne fastslaa disse Forhold, ere vi endnu ikke komne; vi maa føle os frem, indtil det ligesom bliver fastslaaet paa et eller andet Sted, at naar vi kunne skaffe de og de Forhold tilveje, saa faa vi et Resultat ud af det, som vi kunne blive staaende ved. Taleren har allerede antydnet, hvorledes han mener, at man skal begynde; man skal have et Kammer til frisk Øst og et til ældre; det til frisk Øst maa helst vende mod Nord og ligge  $\frac{1}{2}$  Alen i Jorden og ikke have for mange Vinduer eller Abninger; det maa være tørt og om Sommeren ikke have højere Barmegrad end  $13^{\circ}$ — $14^{\circ}$ . Der maa være eu vis Varme til frisk Øst, naar den skal tørres og Gjæringen indledes; men senere skal den bringes hen paa et Sted, hvor der er kølligere og fugtigere, altsaa helst en Kjælder, der er gravet ned i Jorden, og hvis Loft er ca.  $1\frac{1}{2}$  Alen over Jorden. En saadan Kjælder vil holde en passende Fugtighed og Barmegrad for Østen; denne vil ikke tørre stærkt ind her, men holde sin Vægt ret godt. Dette er kun Antydninger af, hvorledes Taleren mener, at man skal gaa frem. Det er muligt, at det senere vil vise sig, at andre Maader ville være heldigere, men det gjælder her som i andre Forhold, at der kommer ofte Tilfælde, hvor man skal træffe et

Balg strax, og skal det gøres, vil Taleren bære sig ad, som han har udtalt. Hvad Spørgsmaalet angaaende Ostens Størrelse angaaer, da kan Taleren samstemme med Hr. Johansen i, at det var ønskeligt at have de store Former, thi de frembyde mange Fordele med Hensyn til Gjæringen, som de smaa Oste savne, men han troer alligevel, at det er fuldstændig berettiget, at man bliver staaende ved de smaa Former, thi saa kunne, som Hr. Busck ytrede, ogsaa de mindre Gaarde levere Oste, som passe sammen med de store Gaardes; saasnart vi derimod gaa over til en hvilken som helst større Form, ville vi ubelufte de smaa Mejerier fra at deltage i Konkurrencen, og saa maa vi gaa over til Fællesmejerier. — Taleren skal, medens han nu har Ordet, henlede Opmærksomheden paa nogle Fejl, som ere meget fremtrædende ved de udstillede Oste, uden at man dog kan sige, hvorfra de strive sig. Der er en Del Oste paa Udstillingen, som ere sødlige i Smagen, og den Ostehandler, som var med ved Bedømmelsen, var, hver Gang vi kom til en saadan Ost, meget ivrig imod, at den fik Præmie; den burde efter hans Formening vises bort; at være sødlig var i hans Øjne en af de største Fejl, Osten kunde have. I gamle Dage var man meget tilbøjelig til at sige, at der til en saadan Ost var brugt for megen Løbe, og det kan ogsaa da godt have været Grunden, men i saa smaa Dosis, som her er Tale om, kan det neppe være Grunden, med mindre der er skeet Fejlstager. I alle Tilfælde er en sødlig Smag en slem Fejl, som man bør holde Øje med. En anden Fejl er den, at Osten er grynet, og denne Fejl er naturligtvis stik modsat den, at være sejt og tør. De grynede Oste komme vistnok i Regelen frem ved, at der er for megen Syre i Osten; det gaaer nemlig med Syren som med andre Ting; for meget og for lidet ødelægger alt. Lidt Syre giver Osten Fasthed og Varighed, men Syren kan ogsaa medføre Fare, og en Mængde af de grynede Oste skyldes sikkert denne deres uheldige Egenskab den Omstændighed, at der har dannet sig for megen Syre, enten under Tilberedningen, eller ved at de ere holdte for vaade, efter at de ere komne ind i Ostekammeret. En tredje og meget slem Fejl, som ogsaa viser sig i Osten, er Tællethed. Det er en Fejl, man ikke tidligere har kjendt meget til; i det mindste har Taleren ikke kjendt meget til den. Hos Smørret kjende vi for øvrigt den samme Fejl; det er ikke saa ualmindeligt, at det, naar det har staaet i Fougstager, bliver tættet. Der er ikke saa faa Oste paa Udstillingen, der lide af denne Fejl, som dog ikke altid viser sig strax, naar Osten skæres over, men først efter 2—3 Dages Forløb. Hvorfra denne Fejl skriver sig, kan ikke bestemt angives, men der er Grund til at antage, at Luftens Indvirkning paa Ostemasfen, inden den kommer i Kop, er en med-

virtende Aarsag til Fejlen. Dog bliver Osten ikke altid tallet, fordi den henligger 5—6 Timer, inden den kommer i Skop, thi de engelske Cheddaroste ligge mange Timer og blive dog ikke tallede; men saadan Henligger i Luften kan dog som sagt være Grund til Tællethed, naar Forholdene iøvrigt lede i den Retning, og vi maa ogsaa huske paa, at der anvendes gammel Mælk. Muligvis kan ogsaa Syredannelse i Osten bidrage til Tællethed under særlige Forhold. Taleren har nu fremstillet de mest fremtrædende Fejl; disse maa Enhver, der vil fremme Ostefagen, have et vaagent Øje med, at man kan komme efter, hvorfra de skrives sig.

Statsraad Tesdorpf. Forstod Taleren Hr. Winkel ret, holdt denne sig ikke alene til Ostespørgsmaalet, men opkastede det Spørgsmaal med Hensyn til Mejeridriften i Almindelighed: Hvad kan betale sig? Dette Spørgsmaal er et af dem, som enhver Mejerist stadig og med god Grund maa opkaste; bestandig vendes der tilbage til det. Taleren kunde ønske at besvare dette Spørgsmaal ganske anderledes grundig, end han er i Stand til; han vilde dertil have Forberedelse nødvendig og desuden en hel Række Tal, som han ikke raader over i Øjeblikket; Hukommelsen er ikke til at stole paa, naar det gjælder et saa vigtigt Spørgsmaal som det, Hr. Winkel har villet rejse. Imidlertid skal Taleren dog drage et Moment ind i Diskussionen, som forekommer ham at være af den største Vigtighed, nemlig: hvor mange Pund Mælk forbruge vi til et Pund Ost? Svaret derpaa vil vistnok lyde meget forskjellig, alt efter som der er brugt det ene eller andet Kvantum Mælk — 34—35 Pd. eller 27—28 Pd. — til et Pund Smør; men Taleren er overbevist om, at man vil komme til at erfare, at jo flere Pund Mælk der forbruges til 1 Pd. Smør, jo færre Pund Mælk behøves der til 1 Pd. Ost. Skal Spørgsmaalet besvares fyldestgjørende, maa der tages Hensyn til Mælkens Alder, og naar vi ville sammenligne Udbyttet af Mælk efter 12 Timers Skumning og efter 24 Timers Skumning, skulle vi stille Mælkforbruget til Smør og til Ost paa den ene Side og Værdien for Smør og for Ost paa det store Marked paa den anden Side for begge Slags Mælk, og endda ville vi ikke have besvaret Spørgsmaalet fyldestgjørende, med mindre vi ikke alene havde bestræbt os for at opfylde alle de Fordringer, som maa stilles til det fineste Produkt af Smør og Ost, men ogsaa have opnaaet at faa vore Bestræbelser kronede med Held, saa at det virkelig er lykkedes at tilvejebringe et saadant Produkt af Smør og Ost, at det kan komme i øverste Klasse. Desuden maa vi, naar vi skulle svare det Spørgsmaal tydelig og korrekt: hvilket Slags Smør og hvilket Slags Ost betaler sig bedst paa det store Marked, ikke blot tage de øjeblikkelige Konjunkturer som Maalestok, ja ikke en-

gang de to sidste Aars Priser — skjøndt man ikke behøver at være bange for et saadant Fundament — men vi maa ogsaa se lidt ud i Fremtiden. Det er en Opgave for Landmanden at indrette sig paa Fremtiden, og den peger hen paa, at de bedste Varer ville betale sig bedst, medens derimod den simple Kvalitet, om den end ikke tilintetgjøres, vil lide et Nedslag. Det er vor Opgave at lave det fineste Produkt; kunne vi løse den fyldestgørende, vil det betale sig bedst, bringe de fleste Penge. Derom kan der ej næres Tvivl. Mælken er, som Kemikerne sige os, af overordentlig forskjellig Bestaffenhed; thi medens der paa en Gaard bruges 34—35 Pbd. Mælk til et Pund Smør, behøves der paa en anden kun 27, 28, 29 eller 30 Pbd. for at tilvejebringe et udmærket Produkt baade af Smør og af Ost. Denne Mælks forskjellige Bestaffenhed afhænger ikke alene af Foderet og Græsset, men ogsaa af selve Koen, som yder os Mælken, og formodentlig denne forskjellige Bestaffenhed er det umuligt at opstille nogen bestemt Regel med Hensyn til Forbruget af Mælk til Ost og Smør; men Taleren maa, i det han seer hen til, hvad Fortiden har givet ham, og hvad Fremtiden lover ham, stærkt holde paa, at det, som betaler sig bedst, er de fineste og bedste Produkter, det være sig af Smør, det være sig af Ost.

Forpagter Winkel maa forsvare sig imod, at han skulde have udtalt, at det ikke kan betale sig at lave Exportost, det vil sige den forbedrede Ost, som laves ud af Skumningen efter 10 Timers Forløb. Det har ikke været hans Mening at udtale noget saadant. Etatsraad Tesdorpf har Ret i, at det ikke alene gjælder om at arbejde for Nutiden, men ogsaa for Fremtiden; men Taleren troer dog, at Landbostanden i det Hele taget i det sidste Decennium har arbejdet for meget for Fremtiden og taget Nutiden for lidt i Betragtning, saa at den største Del nu maa tage Skeen i en anden Haand; dog derfor kunne vi ikke være de Mænd mindre taknemmelige, som vedblivende ville gaa fremad og foran og vise os Vejen. Hvad angaaer Etatsraad Tesdorpf's Udtalelser om, at vi skulle vel skjæle imellem Forbruget af Mælk til 1 Pbd. Smør og til 1 Pbd. Ost, da skal Taleren villig indrømme, at med et stort Forbrug af Mælk til 1 Pbd. Smør følger et lille Forbrug af Mælk til Ost; men efter de Undersøgelser, der foreligge, kommer man til det Resultat, at med et lille Forbrug af Mælk følger ogsaa et stort Svind, saa at hvad der vindes i den ene Retning tabes i den anden. Det Kvantum Mælk, der medgaaer til 1 Pbd. Salgsost, er væsentlig afhængig af den Alder, Osten har ved Salget; jo friskere Osten er, jo mindre Mælk til 1 Pbd. Ost, og jo ældre Osten er, jo mere Mælk; desuden staaer ogsaa Prisen og Ostens Friskhed i Forhold til hinanden.