

120de Beretning

fra

Forsøgslaboratoriet.

2den Beretning om
Forsøg med kombinerede Kærner.
Kærningstemperaturens og Flødefedmens
Indflydelse paa Renkærningen m. m.

Udgivet af den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskoles Laboratorium for landøkonomiske Forsøg.

København.

I Kommission hos Aug. Bang.

Trykt i Frederiksberg Bogtrykkeri, Falkonerallé 11.

1926.

Landøkonomisk Forsøgslaboratoriums Organisation.

Statens Husdyrbrugsudvalg.

- Forstander *H. J. Rasmussen*, Næsgaard, Udvalgets Formand.
(Valgt af De samvirkende danske Landboforeninger).
Statskonsulent *Axel Appel*, Aarhus.
(Valgt af Det kgl. danske Landhusholdningsselskab).
Professor *Johs. Jespersen*, København.
(Valgt af Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole).
Statskonsulent *W. A. Kock*, København.
(Valgt af De danske Fjerkræavlsorganisationer).
Forpagter *J. Theilmann*, Hvidkilde.
(Valgt af De samvirkende danske Andelsslagterier).
Gaardejer *H. P. Nielsen*, Danehøj, Storehedinge.
(Valgt af De samvirkende danske Husmandsforeninger).
Gaardejer *M. K. Gram*, Københoved.
(Valgt af De provinsielle Husdyrbrugsudvalg).

Statens Mejeriudvalg.

- Gaardejer *N. Porse*, København, Udvalgets Formand.
(Valgt af Mejeriforeningerne).
Gaardejer *R. Nielsen*, Kirkeby.
(Valgt af Mejeriforeningerne).
Mejeriejer *S. Boel*, Næstved.
(Valgt af Dansk Mejeristforening).
Mejeribestyrer *J. P. Justesen*, Brørup.
(Valgt af Dansk Mejeristforening).
Statskonsulent *N. Hørlyck*, Aarhus.
(Valgt af Mejerikonsulenterne).
Statskonsulent *N. Pedersen*, Struer.
(Valgt af Mejerikonsulenterne).
Professor *N. Kjergaard-Jensen*, København.
(Valgt af Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole).
Professor, Dr. phil. *S. Orla-Jensen*, København.
- Administrerende Forstander:
Cand. mag. *N. O. Hofman-Bang*, der tillige fungerer som Sekretær for Udvalgene.

Forsøgslaboratoriets faglige Afdelinger.

- Dyrefysiologisk Afdeling.
Forstander: Professor *H. Møllgaard*.
Husdyrbrugsafdelingen.
Forstander: Professor *L. Frederiksen*.
Kemisk Afdeling.
Forstander: cand. polyt. *A. C. Andersen*.
Udvalgenes og Forsøgslaboratoriets Adresse:
Rolighedsvej 25, København V.

Til

Statens Mejeriudvalg.

Undertegnede tillader sig herved at andrage om, at medfølgende Korrekturafttryk af en Beretning om Kærningsforsøg, der er foretagne i Aarene 1917—21, maa rentrykkes som 120de Beretning fra Forsøgslaboratoriet.

Den 11. Januar 1926.

A. P. Hansen.

P. V. F. P. Langmack.

Det tilsendte Korrekturafttryk for 120de Beretning fra Forsøgslaboratoriet har været forelagt Medlemmerne af Statens Mejeriudvalg og er godkendt til Offentliggørelse, hvilket herved meddeles.

Den 10. Marts 1926.

P. U. V.

Niels Porse.

De i nærværende Beretning omhandlede Forsøg og Undersøgelser er en Fortsættelse af de tidligere udførte Forsøg til Belysning af de forskellige Kærningsfaktorer's Indflydelse paa Renkærningen.

I Laboratoriets 101te Beretning er omtalt Forsøg over den Indflydelse, som *Kærnen's Fyldningsgrad* over paa Renkærningen; i nærværende Beretning skal omtales en Del Forsøg, der er foretagne til Belysning af den Indflydelse, som dels *Kærningstemperaturen*, dels *Flødens Fedme* over paa Renkærningen.

Forsøgene er udførte i *Ejby* Mejeri ved Køge (Bestyrer *H. Pingel*) og *Ørekilde* Mejeri ved Helsingør (Bestyrer *Fr. Andersen*). Der er foretaget ialt 144 Kærninger, hvoraf 126 i *Ejby* Mejeri, 18 i *Ørekilde*. Kærnerne i de to Mejerier var af samme Fabrikat (Silkeborg Maskinfabrik) og havde samme Størrelse (Rumfang ca. 3 000 Liter), men de var noget forskellige i Form, idet de i *Ejby* var lange med en forholdsvis lille Diameter, medens de i *Ørekilde* var korte med en forholdsvis stor Diameter. Kort efter at Forsøgene var begyndte, blev der i *Ejby* Mejeri indlagt nye Kærner, og ved disse var Forholdet mellem Kærnetøndens Længde og Diameter ganske det samme som ved Kærnerne i *Ørekilde*.

Forsøgene er udførte i Aarene 1918—21 og har været nogenlunde ligelig fordelte over Aarets forskellige Tider.

Arbejdsmaaden ved Forsøgene har været i nær Overensstemmelse med Mejeriernes daglige Arbejdsmaade og har i Hovedsagen formet sig saaledes:

Efter Skumningen, som foretoges ved en Temperatur af 50—55° C., blev Fløden straks pasteuriseret til 90—92° C. og derefter afkølet til 11—13° C. Fra Køleapparatet blev Fløden under hele Skumningen ligeligt fordelt mellem Meje-

riets to Flødebasiner, hvori den blev syrnnet ved en Temperatur, der — efter Aarstiden — varierede fra 13—19° C. Der tilsattes, efter Omstændighederne, fra 3—10 pCt. Syre. Efter at Syren var tilsat, omrørtes Fløden meget omhyggeligt, og under Henstanden blev den omrørt om Aftenen. Syrningen varede 20—22 Timer.

De omtalte Variationer i Syrnings-, Pasteuriserings- og Afkølingstemperatur samt i Syrning og Syrningstid m. m., som de praktiske Forhold nødvendiggjorde, er altid under Forsøgene holdt saaledes, at de var ens for samhörørende Kærninger.

Som nævnt blev Fløden under Skumningen fordelt lige-
ligt til Flødebasinerne, og da det ved tidligere Forsøg havde vist sig, at det lod sig gøre med tilstrækkelig Nøjagtighed at maale Flødens Mængde i Basinet ved Hjælp af en Maalestok, der var justeret efter *indvejet* Flødemængde, er denne Fremgangsmaade benyttet ved nærværende Forsøg.

De planmæssige Variationer i Kærningstemperaturen er tilvejebragt ved at sætte knust Is eller varmt Vand til Fløden i Kærnen, og derefter lade denne gaa ganske langsomt, indtil Blandingen var fuldstændig; derefter blev Flødens Temperatur aflæst, og Prøve udtaget til kemisk Analyse. Den Tid, der medgik til denne Blanding af Fløden, er ikke medregnet i Kærningstiden.

Efter at Smørdannelsen ved Kærnens normale Hastighed — 24 Omdrejninger pr. Minut — var saa vidt fremskreden, som man efter Mejeriets sædvanlige Arbejdsmaade ønskede, blev Kærnen standset, Kærningstiden noteret, og Prøver af Kærnemælken udtaget til Analyse. Efter at Kærnemælken var aftappet, blev Smørret vasket, saltet og æltet efter Mejeriets normale Fremgangsmaade, hvorefter det blev vejjet, og Prøve udtaget til Analyse.

Der benyttedes tre forskellige Kærningstemperaturer, der betegnes som »høj«, »normal« og »lav«. Forskellen paa disse skulde være 3° C.; men selve Kærningstemperaturen rettede sig efter Aarstiden, saa at de tre Temperaturer snart var f. Eks. 17—14—11, og snart f. Eks. 19—16—13 o. s. v.

Hvert Forsøg omfattede tre Dage, og hver Dag foretoges

to Kærninger af samme Fløde ved *forskellige Temperaturer*, altsaa benyttedes første Dag i de to Kærner henholdsvis f. Eks. Temperaturerne 17 og 14, næste Dag 17—11, tredje Dag 14—11 o. s. v.

Da det tillige var Hensigten at belyse den Indflydelse, *Flødens Fedme* havde paa Renkærningen, blev de nævnte Kærninger ved et andet 3-Dages Forsøg paa samme Maade foretaget med Fløde af en anden Fedme. Flødens Fedme har ved de enkelte 3-Dages Forsøg de forskellige Dage varieret fra ca. 14 til ca. 34 pCt. Tredjedelen af Forsøgene (48 Kærninger) er foretaget med »fed« Fløde (26—35 pCt. Fedt), andre 48 Kærninger med »normal« Fløde (20—26 pCt. Fedt) og endelig 48 Kærninger med »mager« Fløde (14—20 pCt. Fedt). De enkelte Forsøg indenfor hver af disse Grupper er ligeledes søgt fordelt nogenlunde ligeligt over Aarets forskellige Tider.

De ved Forsøgene indvundne Tal er samlede i

Hovedtabellerne.

som findes trykt sidst i Beretningen, og hvortil her skal gøres nogle supplerende Bemærkninger.

I Overskriften til de forskellige Kolonner betegner A den ene af Mejeriets Kærner, B den anden. A₀ og B₀ betegner dernæst den Kærningstemperatur, der ovenfor blev betegnet som »normal«, A+ og B+ »høj«, og A÷ og B÷ »lav« Kærningstemperatur.

Længst til venstre paa hver Side af Hovedtabellerne er opført et Nr. for hver Linje, hvortil de følgende Bemærkninger knytter sig.

De fleste af de opførte Tal er direkte observerede, og det, der er skrevet i vedkommende Linjer siger, hvad Observationerne gaar ud paa; men de i Linjerne 4, 13, 15, 22, 26—31 opførte Tal er beregnede efter de almindelige Regler, som er fremsat i Laboratoriets 70. og 86. og 101. Beretning. Her skal ved et enkelt Exempel vises, hvorledes Udregningerne i Hovedsagen er foretagne. Vi vælger som Expl. 1ste Kolonne i Hovedtabel Nr. 1.

I Linje (12) er opført, at der i Kærnen var 932 kg Fløde, og i Linje (14), at Fløden indeholdt 25.31 pCt. Fedt, altsaa var der ialt 236.01 kg Fedt i Kærnen (15). Til Fløden var sat 4.8 pCt. Syre (7), som var lavet af skummet Mælk, saa at Flødens Fedme oprindeligt har været 26.52 pCt., og da den søde Mælks Fedme var 3.345 pCt. (1), har der under Skumningen været taget 12.38 pCt. Fløde (4), medens Resten 87.62 var skummet Mælk.

I 12.38 Dele Fløde	med 26.52 pCt. Fedt findes	328.32 Dele Fedt
og i 87.62 " skm. Mælk	" 0.07 " " "	6.13 " "

Af Fedtmængden i den søde Mælk er altsaa $328.32 : 3.345 = 98.15$ pCt. kommen til Anvendelse i Fløden (26), medens Resten 1.85 pCt. tabtes i den skummede Mælk (29).

I Kærnen fandtes 932 kg Fløde (12), og da der udvandt 263 kg Smør (23) har der været 669 kg Kærnemælk, da der ikke anvendtes Vand til Nedskylning e. l. Kærnemælken indeholdt 0.765 pCt. Fedt (20).

I 932 kg Fløde	med 25.31 pCt. Fedt findes	235.89 kg Fedt
669 " Kærnemælk	" 0.765 " " "	5.12 " "

Altsaa er $5.12 : 235.89 = 2.17$ pCt. af Flødens Fedt tabt i Kærnemælken (22).

Af det foregaaende følger, at Fedtmængden i Kærnen er fremkommen af $236.01 : 3.2832 \cdot 100 = 7188$ kg sød Mælk, og da Smørudbyttet var 263 kg (23), er der udvundet $263 : 71.88 = 3.66$ kg Smør af 100 kg Mælk (28); og da Fløden af 100 kg Mælk var 12.38, er der fremkommen $12.38 \div 3.66 = 8.72$ kg Kærnemælk af 100 kg sød Mælk (27).

Da som før fundet 2.17 pCt. Fedtet i Kærnen tabtes i Kærnemælken, og da Fedtmængden i Fløden udgjorde 98.15 pCt. af Fedtmængden i den søde Mælk, er der af denne Fedtmængde tabt $2.17 \cdot 98.15 = 2.13$ pCt. Fedt i Kærnemælken (30).

Hovedtabellerne er dannede som de i 101. Beretning. En Jævnførelse vil dog vise, at Linje 13, der angav Kærnens Fyldningsgrad, er forandret. Tallene herfor har vi udeladt ved nærværende Forsøg, da det nemlig ved Forsøgene i 101. Beretning

havde vist sig, at Fyldningsgraden kun i meget ringe Grad øvede nogen Indflydelse paa Renkærningen. Der er derfor ved nærværende Forsøg ikke foretaget særlige Observationer af Fyldningsgraden, kun er det i alle Tilfælde iagttaget af Fyldningsgraden altid har kunnet betegnes som »normal«; den kan sættes til ca. 45 pCt. Den samlede tiloversblevne Plads i Linje 13 har vi benyttet til Tal for pCt. Fedt i Kærnemælkens Tørstof; Tallene er simpelthen beregnede ved at dividere Tallene i Linje 20 med dem i Linje 21.

Af Hovedtabellerne er nu gjort de Uddrag, der findes i den efterfølgende Tekst.

Som foran bemærket var det jo Hensigten at undersøge Renkærningen af Fløde med forskellig Fedme og ved forskellige Kærningstemperaturer.

(Se Tabel I.)

I Tabel I er de udførte Forsøg samlede i 3 Grupper efter *Flødefedmen*, der betegnes som »høj«, »middel« og »lav«. Der kan selvfølgelig ikke drages noget bestemt Skel mellem disse 3 Kategorier, der jo maa være af relativ Natur. Vi har nu gjort det saaledes, at Fløde med 26—35 pCt. Fedt kaldes »fed«, Fløde med 20—26 pCt. Fedt »middel« og med 20 pCt. og nedad »mager«. Men da det er meget vanskeligt i et Mejeri i Praksis gennem 3 Dage i Træk at tilvejebringe større Flødemængder saaledes, at den kemiske Analyse, der udføres, efter at Forsøgene er forbi, kan vise samme Resultat, vil Tallene i samme Linje af Tabel I derfor ogsaa afvige noget fra hinanden. Dog vil Tallene i henholdsvis 1., 2., 3. o. s. v. Linje i de 3 Afsnit af Tabel I — paa nogle faa Undtagelser nær — være saa indbyrdes forskellige, at Betegnelserne »fed«, »middel« og »mager« bliver berettigede. Og med Hensyn til selve de 3 Grupper i Tabel I, da ses det af Gennemsnitstallene, at den »fede« Fløde i øverste Gruppe har en Gennemsnitsfedme af ca. 31 pCt., den »middelfede« i midterste Gruppe ca. 24 pCt., og den »magre« Fløde i midterste Gruppe ca. 18 pCt. Fedt.

Tabel I. Flødens Fedme.

Forsøg Nr.	Mejeri	Tid	Kærne- og Kærningstemperatur					
			A+	B+	A ₀	B ₀	A÷	B÷
2	Ørekilde	August 1917	33.45	32.07	31.11	30.67	31.36	31.85
7	Ejby	Septbr. 1918	27.44	28.89	29.07	28.06	28.79	26.08
16	—	Marts 1920	31.77	34.16	32.77	31.51	35.82	32.81
17	—	August —	35.12	30.64	29.81	33.08	32.39	32.91
18	—	Decbr. —	31.83	29.36	30.92	30.42	33.70	30.20
21	—	August 1921	33.23	35.23	34.97	34.24	33.67	33.38
23	—	Decbr. —	29.36	32.03	32.26	29.09	34.53	32.52
24	—	Marts 1922	27.53	24.74	26.45	28.33	26.23	25.89
Fed Fløde Gennemsnit			31.22	30.89	30.92	30.68	32.06	30.71
1	Ørekilde	Juni 1917	25.31	24.38	25.41	25.43	23.86	24.00
5	Ejby	Oktbr. —	24.18	25.74	25.59	29.07	28.89	22.30
12	—	Juni 1919	26.20	22.43	24.57	25.80	24.00	24.22
13	—	August —	23.44	22.61	22.59	22.34	23.52	22.85
14	—	Oktbr. —	24.08	24.06	23.16	24.09	24.69	22.85
15	—	Decbr. —	23.23	24.83	23.45	22.80	25.12	23.00
19	—	Februar 1921	20.25	21.04	22.93	20.55	20.70	23.51
22	—	Oktbr. —	26.01	25.39	26.46	25.48	26.96	25.05
Middelfed Fløde Gennemsnit			24.09	23.81	24.27	24.45	24.72	23.47
3	Ørekilde	Juni 1918	14.95	14.32	14.83	14.74	14.13	14.29
4	Ejby	Juli 1917	21.22	20.98	21.11	22.57	23.32	20.96
6	—	Juli 1918	22.26	21.57	22.49	19.13	21.05	22.12
8	—	Septbr. —	15.53	14.74	16.49	15.47	15.85	15.96
9	—	Decbr. —	17.42	18.06	19.17	19.63	18.70	18.26
10	—	Juni 1919	16.71	15.56	15.57	14.61	15.98	14.59
11	—	Februar —	17.13	16.77	17.52	16.93	17.71	16.96
20	—	Juni 1921	21.91	20.62	20.01	22.06	22.27	19.03
Mager Fløde Gennemsnit			18.39	17.83	18.40	18.14	18.63	17.77

I Overskrifterne i Tabel I betegnes ligesom i Hovedtabel-
lerne ved A og B de to Kærner, og ved henholdsvis +, 0 og ÷
betegnes »høj«, »normal« og »lav« Kærningstemperatur. Sam-
me Betegnelse benyttes fremdeles i de følgende Tabeller.

(Se Tabel II.)

I Tabel II findes en Oversigt over *Kærningstemperaturen*
ved de enkelte Forsøg, iagttaget baade ved Kærningens Be-
gyndelse og ved dennes Slutning. Tallene i Tabel II er Mid-

Tabel II. Kærningstemperatur.

Forsøg Nr.	Mejeri	Tid	C° i Gennemsnit for begge Kærner.					
			høj		normal		lav	
			Begyn- delse	Slut- ning	Begyn- delse	Slut- ning	Begyn- delse	Slut- ning
2	Ørekilde	August 1917	16.8	17.0	14.1	14.7	10.2	12.0
7	Ejby	Septbr. 1918	16.8	17.2	14.4	15.0	10.1	12.1
16	—	Marts 1920	16.1	16.0	14.3	14.2	11.7	12.4
17	—	August —	16.6	16.7	13.5	14.3	10.7	12.1
18	—	Decbr. —	19.1	18.7	16.2	16.0	13.6	13.9
21	—	August 1921	17.4	17.7	14.8	15.4	11.8	13.4
23	—	Decbr. —	17.7	17.6	15.0	15.1	12.1	13.0
24	—	Marts 1922	18.3	18.2	15.2	15.3	12.5	13.3
Fed Fløde Gennemsnit			17.4	17.4	14.7	15.0	11.6	12.8
1	Ørekilde	Juni 1917	16.9	17.4	14.0	15.0	10.9	13.2
5	Ejby	Oktbr. —	17.2	17.3	13.9	14.5	10.5	12.2
12	—	Juni 1919	16.9	17.0	13.9	14.6	10.6	12.5
13	—	August —	17.0	17.4	13.9	15.0	10.5	12.7
14	—	Oktbr. —	17.3	17.6	14.2	15.6	11.1	14.2
15	—	Decbr. —	17.9	17.7	14.8	15.5	11.3	13.8
19	—	Februar 1921	19.2	19.0	16.0	16.1	13.0	14.5
22	—	Oktbr. —	17.9	18.3	15.0	15.8	12.1	14.0
Middelfed Fløde Gennemsnit			17.5	17.7	14.5	15.3	11.3	13.4
3	Ørekilde	Juni 1918	17.1	17.3	14.2	15.0	10.6	12.9
4	Ejby	Juli 1917	16.9	17.4	14.3	15.3	10.9	13.3
6	—	Juli 1918	16.7	17.2	14.0	15.1	10.9	13.1
8	—	Septbr. —	16.9	17.3	13.7	15.2	10.3	12.5
9	—	Decbr. —	21.1	20.6	19.5	19.5	16.4	17.1
10	—	Juni 1919	22.1	21.5	19.3	19.2	16.5	17.2
11	—	Februar —	21.4	20.8	19.0	18.8	16.3	16.7
20	—	Juni 1921	17.0	17.7	14.3	15.6	11.6	13.5
Mager Fløde Gennemsnit			18.6	18.7	16.0	16.7	12.9	14.5

deltal for de to Kærner, hvori sammenhørende Prøver er kærnnet.

Som berørt foran ses det af Tallene i Tabel II, at Betegnelserne »høj«, »normal« og »lav« Kærningstemperatur maa ses i Forhold til Aarstiden, saa at »lav« i visse Tilfælde kan være lige saa høj som »høj« i andre Tilfælde; men ved samme Forsøg er der altid en Forskel af ca. 3° C mellem de

forskellige Temperaturer, hvad der ses ved at betragte Tallene i samme vandrette Linje.

For de forskellige Flødefedmer har Kærningstemperaturerne været i Gennemsnit ved Kærningens Begyndelse:

	høj	normal	lav
Fed Fløde.....	17.4	14.7	11.6 C°
Middelfed Fløde.....	17.5	14.5	11.3 »
Mager Fløde.....	18.6	16.0	12.9 »
Gennemsnit...	17.8	15.1	11.9 C°

De noget højere Gennemsnitstal for den magre Fløde hidrører fra Forsøgene i Vinteren 1919—20.

Det ses endvidere af Tallene i Tabel II, at der gennemgaaende har fundet *Temperaturstigning* Sted under Kærningen; denne har været saaledes:

	ved høj Temperatur	ved normal Temperatur	ved lav Temperatur
Ved fed Fløde	0.0	0.3	1.2
» middelfed Fløde.....	0.2	0.8	2.1
» mager	0.1	0.7	1.6
Gennemsnit...	0.1	0.6	1.6

Temperaturstigningen har altsaa kun været ringe ved »høj« Kærningstemperatur, hvor der jo endog i nogle Tilfælde er aflæst af en lidt lavere Temperatur ved Kærningens Slutning end ved Begyndelsen. Stigningen har været større ved »normal« Kærningstemperatur, og størst ved »lav« Kærningstemperatur; i de to sidste Tilfælde har Temperaturstigningen givet sig tydeligt til Kende ved hvert enkelt Forsøg.

I Tabel III er opført *Kærningstiden* ved de enkelte Forsøg.

(Se Tabel III.)

Det ses af Tallene i Tabel III, at Kærningstiden har svinget meget ved de forskellige Forsøg, hvilket skyldes, at Kærningstiden paavirktes af mange Faktorer som Flødens Temperatur og Fedme, Kærnsens Fyldningsgrad m. m. Særlig viser Forsøg Nr. 14 lange Kærningstider, muligvis har Smørfedtets Sammensætning her spillet en Rolle, da Forsøget jo blev udført

Tabel III. Kærningstid.

Forsøg Nr.	Mejeri	Tid	Kærningstid (Minutter)					
			A+	B+	A _o	B _o	A ÷	B ÷
2	Ørekilde	August 1917	8	9	14	18	25	24
7	Ejby	Septbr. 1918	13	12	16	16	32	37
16	—	Marts 1920	10	9	14	21	30	27
17	—	August —	9	14	23	20	31	23
18	—	Decbr. —	8	8	13	17	21	18
21	—	August 1921	10	9	16	11	19	23
23	—	Decbr. —	18	16	19	25	36	33
24	—	Marts 1922	11	17	18	22	52	47
Fed Fløde Gennemsnit			10.9	11.8	16.6	18.7	30.8	29.0
1	Ørekilde	Juni 1917	18	24	45	30	44	60
5	Ejby	Oktbr. —	13	14	26	18	36	46
12	—	Juni 1919	12	17	21	16	38	48
13	—	August —	18	17	28	30	43	55
14	—	Oktbr. —	23	30	55	63	102	83
15	—	Decbr. —	16	15	36	43	80	83
19	—	Februar 1921	14	12	21	30	55	50
22	—	Oktbr. —	17	18	28	31	48	60
Middelfed Fløde Gennemsnit			16.4	18.4	32.5	32.6	55.7	60.8
3	Ørekilde	Juni 1918	15	16	42	25	54	56
4	Ejby	Juli 1917	23	25	37	30	60	65
6	—	Juli 1918	12	13	22	23	32	29
8	—	Septbr. —	20	18	46	35	58	73
9	—	Decbr. —	20	27	37	32	100	60
10	—	Juni 1919	15	14	27	30	80	72
11	—	Februar —	15	15	20	25	50	60
20	—	Juni 1921	31	30	53	51	81	85
Mager Fløde Gennemsnit			18.9	19.8	35.5	31.4	64.4	62.5

i en Efteraarsmaaned. Men ellers synes Kærningstiden ikke at staa i Forbindelse med Aarstiderne.

Derimod fremgaar det meget tydeligt af Tabel III, at Kærningstiden er stærkt paavirket af Flødens Fedme og Kærningstemperaturen. Dette træder stærkt frem ved hvert enkelt Forsøg, og det viser sig i Gennemsnitstallene for Kærningstiden i Middeltal for de to Kærner saaledes:

	høj Temperatur	normal Temperatur	lav Temperatur	Gennemsnit
Ved fed Fløde	11.3	17.7	29.9	19.6 Min.
» middelfed Fløde	17.4	32.6	58.2	36.1 »
» mager Fløde	19.3	33.4	63.4	38.7 »
Gennemsnit...	16.0	27.9	50.5	31.5 Min.

Det fremgaar meget tydeligt heraf, at jo magrere Fløden er, og ved jo lavere Temperatur der kæernes, desto længere bliver Kærningstiden. .

I Tabel IV er opført de beregnede *Renkærningstal*, der findes i Linje 22 i Hovedtabellerne og er omtalt foran Side 6. Som omtalt og nærmere begrundet i Laboratoriets 101. Beretning anser vi disse Tal som det bedste Kendetegn paa og Maal for Renkærningen.

(Se Tabel IV.)

En Oversigt over *Renkærningstillene ved forskellige Kærningstemperaturer* og forskellige Flødefedmer er givet i hystaaende Sammenstilling:

Tabel IV a	Kærningstemperatur			
	høj	normal	lav	Gennemsnit
Fløde				
Fed	2.26	1.48	1.07	1.60
Middelfed	2.28	1.51	1.37	1.72
Mager	3.44	2.38	2.18	2.67
Gennemsnit...	2.66	1.79	1.54	2.00

Tallene i Linjerne i Tabel IV a viser, at jo *lavere Temperatur*, desto *bedre Renkærning*, dette gælder for hver af de tre Flødefedmer; i Gennemsnit haves 2.66 — 1.79 — 1.54. Ligeledes ses i Søjljerne af Tabel IV a, at jo *federe Fløde*, desto *bedre Renkærning*; dette gælder for hver af de tre Kærningstemperaturer; i Gennemsnit haves 2.67 — 1.72 — 1.60. Disse to Sæt af Gennemsnitstal er meget nær ens, saa at altsaa den ved Forsøgene tilstedeværende Forskel i Flødefedmerne og i

Tabel IV. Fedttab ved Kærningen (Renkærningstal).

Forsøg Nr.	Mejeri	Tid	A+	B+	A ₀	B ₀	A÷	B÷
2	Ørekilde	August 1917	1.78	1.99	1.32	1.21	0.92	0.85
7	Ejby	Septbr. 1918	3.14	2.89	2.18	1.64	0.97	1.06
16	—	Marts 1920	1.25	1.38	1.00	1.19	0.81	0.83
17	—	August —	2.51	2.82	1.61	1.60	1.15	1.13
18	—	Decbr. —	2.29	2.40	1.20	1.79	0.97	1.08
21	—	August 1921	2.98	2.71	1.87	1.95	1.52	1.47
23	—	Decbr. —	2.00	1.91	1.16	1.27	0.76	0.87
24	—	Marts 1922	1.94	2.13	1.46	1.16	1.36	1.35
Fed Fløde Gennemsnit			2.24	2.28	1.48	1.48	1.06	1.08
1	Ørekilde	Juni 1917	2.17	1.63	1.14	1.17	1.07	1.11
5	Ejby	Oktbr. —	2.44	2.26	1.35	1.03	1.00	1.20
12	—	Juni 1919	2.10	1.95	1.22	1.24	1.10	1.45
13	—	August —	2.10	2.42	1.42	1.54	1.19	1.42
14	—	Oktbr. —	1.41	1.30	1.50	1.27	1.15	1.25
15	—	Decbr. —	1.99	1.67	1.44	1.52	1.58	1.37
19	—	Februar 1921	3.73	3.47	2.17	2.68	2.03	2.14
22	—	Oktbr. —	2.67	3.10	1.87	1.62	1.27	1.48
Middelfed Fløde Gennemsnit			2.33	2.23	1.51	1.51	1.30	1.43
3	Ørekilde	Juni 1918	4.48	4.58	3.21	2.82	2.69	3.45
4	Ejby	Juli 1917	2.62	2.88	1.58	1.66	1.17	1.30
6	—	Juli 1918	2.23	2.74	1.70	1.82	1.26	1.27
8	—	Septbr. —	4.74	4.47	3.59	3.53	2.34	2.93
9	—	Decbr. —	1.89	1.97	1.21	1.64	1.96	1.61
10	—	Juni 1919	4.56	4.20	2.49	3.10	2.96	2.97
11	—	Februar —	3.12	3.34	2.43	2.49	2.45	2.40
20	—	Juni 1921	3.52	3.69	2.88	1.90	1.47	2.53
Mager Fløde Gennemsnit			3.40	3.48	2.39	2.37	2.04	2.31

Kærningstemperaturerne meget nær har betinget samme Forskel i Renkærningen.

I Gennemsnit for alle 144 Kærninger ved forskellige Temperaturer og Flødefedmer haves Renkærningstallet 2.00. I Praksis vil dette Tal i Almindelighed nok ligge noget lavere; men Gennemsnitstemperaturen for alle 144 Kærninger har ogsaa ligget noget højere, end det ligger i Praksis, nemlig ved ca. 15° C.

I Tabel IV b er givet en Oversigt over *Renkærningstallene* for de to *Kærner*.

Tabel IV b	Kærne						Gennemsnit	
Fløde	A+	B+	A ₀	B ₀	A÷	B÷	A	B
Fed	2.24	2 28	1.48	1.48	1.06	1.08	1.59	1.61
Middelfed.....	2.33	2.23	1.51	1.51	1.30	1.43	1.71	1.72
Mager	3.40	3.48	2.39	2.37	2.04	2.31	2.61	2.72
Gennemsnit...	2.66	2.66	1.79	1.79	1.47	1.61	1.97	2.02

Det fremgaar heraf, at de to Kærner har arbejdet meget nær ens; der er egentlig kun et Sted en nævneværdig Forskel, nemlig for den magre Fløde ved lav Temperatur.

Hvad den ved Forsøgene fundne Forskel i Renkærningen betyder økonomisk set, skal belyses ved en Sammenligning mellem Forsøg Nr. 16, naar der ved lav Temperatur er fundet et Renkærningstal 0.81, og ved Forsøg Nr. 10, hvad der ved høj Temperatur er fundet 4.56, altsaa en Forskel af $4.56 \div 0.81 = 3.75$. Hvis der i Kærnen har været en Flodemængde, som kunde give 250 kg Smør, vilde Forskellen være: $250 \cdot 3.75 : 100 = 9.375$ kg Smør, eller ca. 3400 kg Smør aarlig. Men selv om vi i Stedet for som her at regne med den størst fundne Forskel holder os til Gennemsnitstallene, faar vi dog en stærkt vejende økonomisk Forskel. Efter Tabel IV a haves da en Forskel af $3.44 \div 1.07 = 2.37$, hvilket for 250 kg Smør i Kærnen vil give en Forskel af: $250 \cdot 1.37 : 100 = \text{ca. } 3\frac{1}{2}$ kg, altsaa en aarlig Forskel af ca. 1250 kg, der sikkert vil kunne modsvare mange Ændringer i Kærnerne.

En yderligere Belysning af *Renkærningens Afhængighed af Flødefedme og Kærningstemperatur* er givet i Tabel IV c.

(Se Tabel IV c.)

Det ses, at kun 10 af alle Prøverne har et Renkærningstal lavere end 1, og disse falder næsten alle paa den fede Fløde. Derimod har 19 af alle Prøverne et Renkærningstal højere end 3, og af disse falder 15 paa den magre Fløde og kun 1 paa den

Tabel IV c		Antal Renkærningstal								
Fløde	Kærnings-temperatur	1/2-1	1-1 1/2	1 1/2-2	2-2 1/2	2 1/2-3	3-3 1/2	3 1/2-4	4-4 1/2	4 1/2-5
fed	lav	8	7	1	—	—	—	—	—	—
	normal	1	8	6	1	—	—	—	—	—
	høj	—	2	5	3	5	1	—	—	—
	Sum	9	17	12	4	5	1	—	—	—
middel-fed	lav	1	12	1	2	—	—	—	—	—
	normal	—	10	4	1	—	—	—	—	—
	høj	—	2	4	6	1	2	1	—	—
	Sum	1	24	9	9	2	2	1	—	—
mager	lav	—	5	2	3	5	1	—	—	—
	normal	—	1	6	3	2	2	2	—	—
	høj	—	—	2	1	3	2	2	3	3
	Sum	—	6	10	7	10	5	4	3	3
Alle 144		10	47	31	20	17	8	5	3	3
omregnet paa 100		7	33	21	14	12	6	3	2	2

fede Fløde. Alle Renkærningstal paa over 4 falder udelukkende paa den magre Fløde.

I Tabel V. findes en Oversigt over Smørrets *Vandprocent*.

(Se Tabel V.)

Det er ofte bleven drøftet, hvorledes Smørrets Vandindhold paavirkes af Kærningen og andre Forhold, og det er da anført, at man ved at kærne med høj Temperatur faar mere Vand i Smørret, særlig naar Fløden er fed. Denne Opfattelse har naturligvis sin Grund i visse Erfaringer fra Praksis; men det er dog muligt, at man der har forvekslet to Ting, thi ét er jo det Vand, der ved Fedtkuglernes Sammenklæbning under Kærningen bliver indesluttet i Smørret som ganske fine Vædske-
skedraaber, men et andet er det Vand, der i større Draaber kan klæbe ved Smørret, uden dog at blive inderligere forbundet dermed, end at det gaar bort af sig selv eller kan fjærnes ved Æltningen.

Det sidstnævnte Vandindhold, der ofte betegnes som »løs

Tabel V. pCt. Vand i Smør.

Forsøg Nr.	Mejeri	Tid	A+	B+	Ao	Bo	A÷	B÷
2	Ørekilde	August 1917	14.70	14.27	14.28	13.63	13.85	15.24
7	Ejby	Septbr. 1918	15.14	15.32	14.37	13.29	12.48	14.38
16	—	Marts 1920	13.54	13.07	11.49	13.94	12.83	12.13
17	—	August —	14.03	13.91	13.67	14.14	13.65	13.60
18	—	Decbr. —	14.60	14.17	12.92	13.95	12.22	13.38
21	—	August 1921	15.45	15.14	14.98	14.55	14.24	14.03
23	—	Decbr. —	13.25	13.09	12.34	13.28	13.62	12.91
24	—	Marts 1922	13.30	13.50	13.70	11.90	14.60	15.30
Fed Fløde Gennemsnit			14.25	14.06	13.47	13.58	13.45	13.87
1	Ørekilde	Juni 1917	13.63	14.17	14.07	14.08	13.99	13.72
5	Ejby	Oktbr. —	13.29	13.68	13.21	13.40	12.16	13.30
12	—	Juni 1919	13.78	13.39	13.05	12.94	13.20	14.36
13	—	August —	13.85	13.92	13.62	13.68	13.77	14.13
14	—	Oktbr. —	13.26	12.81	14.35	13.48	14.11	14.23
15	—	Decbr. —	12.56	12.89	13.57	13.75	14.34	14.27
19	—	Februar 1921	14.70	14.30	13.50	13.70	14.50	14.90
22	—	Oktbr. —	13.11	14.07	13.91	13.62	13.59	13.75
Middelfed Fløde Gennemsnit			13.52	13.65	13.66	13.58	13.71	14.08
3	Ørekilde	Juni 1918	13.09	13.19	14.30	13.37	14.41	14.98
4	Ejby	Juli 1917	14.02	13.88	13.69	14.00	13.42	13.66
6	—	Juli 1918	14.60	13.94	13.12	14.73	13.52	13.73
8	—	Septbr. —	14.88	15.10	15.31	14.91	14.11	15.54
9	—	Decbr. —	12.69	14.09	12.53	14.93	15.67	12.87
10	—	Juni 1919	12.78	14.45	13.73	13.28	14.61	13.70
11	—	Februar —	13.78	14.86	13.56	14.04	15.31	13.85
20	—	Juni 1921	14.80	14.40	15.60	14.20	13.90	15.80
Mager Fløde Gennemsnit			13.83	14.24	13.98	14.18	14.37	14.27

Lage«, kan paavirkes ved Behandlingen af det færdigkærkede Smør, men Virkningen af denne Behandling er afhængig af den Temperatur, ved hvilken den sker, og det vil da hyppigt være saaledes, at naar Smørret er kærnet ved en høj Temperatur og derfor er blødt, vil det ved Æltningen have Tilbøjelighed til at holde igen paa den løse Lage; men det vil ikke være rigtigt her at give Kærningstemperaturen direkte Skylden for, at den løse Lage ikke er fjærnet; thi hvis man efter at have kærnet ved høj Temperatur afkøler Smørret stærkt, f.

Eks. ved grundig Vadskning med koldt — eventuelt isafkølet — Vand, da vil Smørret i Reglen give den løse Lage fra sig ved Æltningen.

Et Blik paa Tallene i Tabel V vil vise, at de forskellige Vandprocenter ligger saaledes imellem hinanden, at der ikke let øjnes nogen Regel. Til yderligere Belysning heraf er i hestaaende Tabel V a samlet Gennemsnitstal for Smørrets *Vandprocent* dels ved de forskellige Flødefedmer, dels ved forskellige Kærningstemperaturer og dels for de to Kærner.

Tabel V a	A+	B+	A _o	B _o	A÷	B÷	A	B	A og B
Fed Fløde....	14.3	14.1	13.5	13.6	13.4	13.9	13.7	13.9	13.8
Middelf. Fløde	13.5	13.7	13.7	13.6	13.7	14.1	13.6	13.8	13.7
Mager Fløde .	13.8	14.2	14.0	14.2	14.4	14.3	14.1	14.2	14.2
Gennemsnit	13.9	14.0	13.7	13.8	13.8	14.1	13.8	14.0	13.9
»	13.9		13.8		14.0		13.9		

Det fremgaar af Tallene i Tabel V a, at der praktisk talt ikke er nogen Forskel i Smørrets Vandprocent til Trods for, at Flødens Fedme i de enkelte Forsøg for de to Kærner har svinget mellem 14 og 36 pCt., Kærningstemperaturen mellem 10 og 22° C.

Smørret blev efter Kærningen grundig vasket i 2 à 3 Hold Vand, som kom direkte fra Mejeriets Vandbeholdning og havde en Temperatur af 9—10° C. Der blev altid benyttet rigeligt med Vand, saa at Smørret ved Æltningen havde en saa fast og god Konsistens, at det kunde taale Behandlingen. Vi søger heri Grunden til, at Vandindholdet som nys omtalt gennemsnitlig har været praktisk talt ens; Svingningerne i Vandindholdet i de enkelte Forsøg maa skyldes tilfældige Aarsager.

Som tidligere omtalt er Forsøgene fordelt nogenlunde ligeligt over *Sommer og Vinter*, idet vi til Sommer regner Maanederne Juni—September, til Vinter Resten (i Maanederne April og Maj falder intet af Forsøgene). I Tabel V b er de ved Forsøgene fundne Tal for Kærningstid, Renkærning og

Vandprocent nu delte efter Sommer og Vinter med Bibeholdelse af Grupperne for henholdsvis »fed«, »middelfed« og »mager« Fløde, samt for henholdsvis »høj« (+), »normal« (0) og »lav« (÷) Kærningtemperatur.

Tabel V b	Kærningstid (Min.)			Renkærningstal			Vandprocent		
	+	0	÷	+	0	÷	+	0	÷
<i>Sommerforsøg.</i>									
Fed Fløde...	10.5	16.8	26.8	2.60	1.67	1.14	14.74	14.11	13.93
Middelfl. Fløde.	17.7	28.3	48.0	2.06	1.29	1.22	13.79	13.57	13.86
Mager Fløde.	19.3	35.1	62.1	3.73	2.52	2.20	14.09	14.19	14.28
Gennemsnit	15.8	26.7	45.6	2.80	1.83	1.52	14.21	13.96	14.02
<i>Vinterforsøg.</i>									
Fed Fløde...	12.1	18.6	33.0	1.91	1.28	1.00	13.56	12.94	13.37
Middelfl. Fløde.	17.2	35.5	64.3	2.40	1.64	1.45	13.47	13.65	13.92
Mager Fløde.	19.3	28.5	67.5	2.58	1.94	2.11	13.86	13.77	14.43
Gennemsnit	16.2	27.5	54.9	2.30	1.62	1.52	13.63	13.45	13.91

Af Tallene for Kærningstid og Renkærningstal i Tabel V b vil der ikke kunne udledes noget om en Forskel for Sommer og Vinter; Vandprocenterne er maaske lidt lavere for Vinter end for Sommer.

Da det i Fløden indeholdte Fedt under Kærningen enten gaar over i Smørret eller i Kærnemælken, har man naturligt søgt at skaffe sig et Maal for, hvorledes Kærningen var forløbet, ved at undersøge Kærnemælkens Fedtindhold, og dette vilde da ogsaa være et Maal for Renkærningen, hvis man i Praksis altid kærkede Fløde af samme Fedme og undgik at sætte Vand til; men i Praksis vil dette som Regel ikke finde Sted, og Kærnemælkens Fedtprocent vil derfor hellere ikke være noget paalideligt Maal for Renkærningen. I Laboratoriets 101. Beretning er der gjort udførlig Rede for dette, og her skal derfor kun nævnes, at jo federe Fløden er, desto højere vil Kærnemælkens Fedtprocent blive og omvendt, og det vilde da — alt andet lige — se ud, som om den fede Fløde gav en ringere Kærning end den magre Fløde, skønt Forholdet er lige modsat, rodi det *samlede Fedttab* i Kærnemælken bliver mindre ved Kærning af fed end af mager Fløde.

Nedskylning med Vand i Kærnen vil bevirke, at Kærnemælkens Fedtprocent bliver lavere, men da selve Renkærningen jo ikke paavirkes af Nedskylningen, vil den magrere Kærnemælk give et urigtigt Billede af Renkærningen.

I Tabel VI er samlet Tallene for *Fedt i Kærnemælk*.

Tabel VI. pCt. Fedt i Kærnemælk.

Forsøg Nr.	Mejeri	Tid		A+	B+	A ₀	B ₀	A÷	B÷
2	Ørekilde	August	1917	0.945	1.010	0.645	0.575	0.460	0.440
7	Ejby	Septbr.	1918	1.270	1.325	0.995	0.705	0.430	0.405
16	—	Marts	1920	0.630	0.785	0.544	0.601	0.503	0.446
17	—	August	—	1.490	1.350	0.760	0.880	0.590	0.620
18	—	Decbr.	—	1.150	1.105	0.595	0.705	0.545	0.510
21	—	August	1921	1.655	1.615	1.080	1.130	0.845	0.800
23	—	Decbr.	—	0.890	0.980	0.605	0.565	0.455	0.460
24	—	Marts	1922	0.790	0.740	0.565	0.455	0.520	0.505
Fed Fløde Gennemsnit				1.102	1.114	0.724	0.702	0.543	0.523
1	Ørekilde	Juni	1917	0.765	0.554	0.410	0.425	0.355	0.370
5	Ejby	Oktbr.	—	0.825	0.827	0.502	0.455	0.450	0.370
12	—	Juni	1919	0.805	0.585	0.425	0.465	0.370	0.500
13	—	August	—	0.680	0.745	0.435	0.470	0.385	0.445
14	—	Oktbr.	—	0.475	0.440	0.485	0.435	0.400	0.400
15	—	Decbr.	—	0.640	0.590	0.470	0.480	0.570	0.440
19	—	Februar	1921	0.995	0.987	0.682	0.727	0.561	0.698
22	—	Oktbr.	—	0.990	1.110	0.720	0.590	0.495	0.525
Middelfed Fløde Gennemsnit				0.772	0.730	0.516	0.506	0.448	0.468
3	Ørekilde	Juni	1918	0.800	0.780	0.575	0.500	0.458	0.590
4	Ejby	Juli	1917	0.744	0.801	0.445	0.510	0.374	0.365
6	—	Juli	1918	0.675	0.800	0.520	0.455	0.355	0.380
8	—	Septbr.	—	0.905	0.805	0.735	0.670	0.455	0.580
9	—	Decbr.	—	0.420	0.455	0.300	0.425	0.470	0.380
10	—	Juni	1919	0.940	0.800	0.475	0.545	0.580	0.525
11	—	Februar	—	0.670	0.700	0.540	0.525	0.555	0.510
20	—	Juni	1921	1.034	1.020	0.762	0.565	0.440	0.623
Mager Fløde Gennemsnit				0.773	0.770	0.544	0.524	0.461	0.494

Ved at betragte Tallene i Tabel VI vil man finde ovenstaaende bekræftet, idet den fede Fløde overalt har efterladt den fedeste Kærnemælk.

Gennemsnitstallene for *Fedt i Kærnemælk* fra Tabel VI er samlede i hosstaaende Tabel VI a med Tilføjelse af Renkærningstallene fra Tabel IV a:

Tabel VI a	A+ og B+	Ao og Bo	A÷ og B÷	A og B	Renkærningstal
Fed Fløde	1.108	0.713	0.533	0.785	1.60
Middelfed Fløde	0.751	0.511	0.458	0.570	1.72
Mager Fløde . . .	0.772	0.534	0.478	0.594	2.67
Gennemsnit	0.877	0.586	0.490	0.650	2.00
Renkærningstal.	2.66	1.79	1.54	2.00	—

Tallene i de to nederste Linier af Tabel VI a, hvorefter det ene angiver Fedt i Kærnemælk, det andet Renkærningen, viser begge, at Renkærningen er bedst ved den lave Temperatur, ringest ved den høje, og de angiver dette lige godt, idet det indbyrdes Forhold mellem Tallene i de to Linjer er meget nær ens. Men Flødefedmen er da ogsaa ens for alle tre Kolonner, kun Kærningstemperaturen er forskellig.

Men saaledes stiller Forholdet sig ikke ved at betragte Tallene i de to sidste Kolonner. Her viser Tallene for Fedt i Kærnemælk (næstsidste Kolonne), at den fede Fløde er kærnet ringest (0.785), den middelfede Fløde bedst (0.570). Men at denne Angivelse er urigtig, fremgaar af Renkærningstallene i sidste Kolonne, der tydeligt viser det mindste Fedttab (1.60) for den fede Fløde, det største Fedttab (2.66) for den magre Fløde. Her, hvor Tallene i de tre Linjer gælder ulige fed Fløde, er det, at Tallene for Fedt i Kærnemælk ikke duer som Maal for Renkærningen.

Selv om Tallet for Fedt i Kærnemælk saaledes ikke giver noget sikkert Maal for Renkærningen, vil det dog have sin Betydning ved Hjælp af dette Tal at følge Kærningen fra Dag til Dag. I det daglige Arbejde i et Mejeri vil Flødens Fedme som Regel ikke være underkastet større Svingninger. Hvis man f. Eks. arbejder med middelfed Fløde med et Fedtindhold af ca. 24 pCt., hvilket vil svare til, at der under Skumningen tages ca. 14 pCt. Fløde, og man ved Fedtbestemmelse i vandfri*) Kærnemælk finder 0.4—0.5 pCt. Fedt i Kærnemælken, da

*) Herved forstaas Kærnemælk, hvortil der ikke er sat Vand ud over det, som er brugt ved Afskylning og til Regulering af Kærningstemperaturen.

maa Kærningen betragtes som tilfredsstillende, og dette vedbliver at gælde, saalænge Fedtprocenten i Kærnemælken under de givne Forhold holdes i Nærheden af den nævnte Størrelse.

Den her antydede daglige Fedtbestemmelse i Kærnemælken kan let foretages med Gerbers Apparat, der jo nu efterhaanden indføres i flere og flere Mejerier, saa at det altsaa bliver forholdsvis let at følge Kærningsprocessen fra Dag til Dag.

Derimod kan der ikke paa denne Maade anstilles nyttige Sammenligninger mellem Renkærningen paa *andre Mejerier*,

Tabel VII. pCt. Tørstof i Kærnemælk.

Forsøg Nr.	Mejeri	Tid	A+	B+	Ao	Bo	A÷	B÷
2	Ørekilde	August 1917	8.48	8.76	9.79	9.20	7.39	7.14
7	Ejby	Septbr. 1918	8.90	8.79	8.48	8.25	7.87	7.53
16	—	Marts 1920	7.86	8.10	8.49	8.71	8.26	8.29
17	—	August —	9.70	9.45	8.90	8.75	8.26	8.08
18	—	Decbr. —	8.60	8.42	8.31	8.82	8.83	8.55
21	—	August 1921	10.00	10.11	9.38	8.97	8.68	8.74
23	—	Decbr. —	8.66	8.71	8.85	8.47	7.98	8.25
24	—	Marts 1922	8.09	8.56	8.95	8.52	8.82	8.75
Fed Fløde Gennemsnit			8.79	8.86	8.89	8.71	8.26	8.17
1	Ørekilde	Juni 1917	8.87	8.55	8.72	8.30	7.60	7.86
5	Ejby	Oktbr. —	8.46	8.40	8.10	8.23	8.04	7.56
12	—	Juni 1919	8.75	8.48	8.11	8.45	8.25	8.23
13	—	August —	8.55	8.94	7.98	8.08	8.17	8.25
14	—	Oktbr. —	8.54	8.43	8.66	8.45	8.18	8.61
15	—	Decbr. —	8.42	8.26	8.61	8.72	8.10	8.55
19	—	Februar 1921	8.85	9.43	9.42	9.31	9.27	9.28
22	—	Oktbr. —	9.34	9.61	9.21	8.93	8.63	8.71
Middelfed Fløde Gennemsnit			8.72	8.76	8.60	8.56	8.28	8.38
3	Ørekilde	Juni 1918	8.69	8.79	8.81	8.26	8.39	8.47
4	Ejby	Juli 1917	8.33	9.02	7.97	8.38	8.11	8.12
6	—	Juli 1918	8.20	8.52	8.65	7.96	8.07	7.89
8	—	Septbr. —	8.95	8.52	8.60	8.62	8.32	8.50
9	—	Decbr. —	6.70	7.31	6.44	7.57	7.48	6.82
10	—	Juni 1919	8.05	7.80	7.77	8.09	7.86	7.38
11	—	Februar —	7.34	7.76	7.54	7.11	7.63	7.27
20	—	Juni 1921	9.61	9.54	9.01	8.30	8.68	8.82
Mager Fløde Gennemsnit			8.23	8.41	8.10	8.04	8.07	7.91

uden at Flødefedmen, Vandtilsætningen m. m. tages med i Betragtning. Skal er saadan Sammenligning anstilles, gør man rigtigst i at finde Renkærningstallet; men ogsaa dette kan meget let lade sig gøre ved Hjælp af Gerbers Apparat; det kræver dog selvfølgelig noget mere Tid og Arbejde.

I Tabel VII er samlet Tallene for *Tørstof i Kærnemælken*.

(Se Tabel VII.)

Medens der som foran omtalt er ret betydelige Svingninger i Kærnemælkens Fedtprocent, eftersom Fløden har været fed eller mager, og der er kærnet ved en høj eller lav Temperatur, saa er dette ikke Tilfældet med Kærnemælkens Tørstofprocent. Vel viser denne nogen Forskel fra fed til mager Fløde, men denne Forskel skyldes for en stor Del den forskellige Fedtmængde i Kærnemælken, som jo indgaar i Tørstofprocenten. I hosstaaende Tabel VII a er dette nærmere belyst.

Tabel VII a	Kærningstemperatur	høj	normal	lav
Fed Fløde	Tørstof i Kærnemælk.	8.82	8.80	8.21
	Fedt » »	1.11	0.71	0.53
	Fedtfri Tørstof.....	7.71	8.00	7.68
Middelfed Fløde	Tørstof i Kærnemælk.	8.74	8.58	8.33
	Fedt » »	0.75	0.51	0.46
	Fedtfri Tørstof.....	7.99	8.07	7.87
Mager Fløde	Tørstof i Kærnemælk.	8.32	8.07	7.99
	Fedt » »	0.77	0.53	0.48
	Fedtfri Tørstof.....	7.55	7.54	7.51

Det ses af Tabel VII a, at Kærnemælkens Tørstofindhold har gennemgaaende ligget lidt over, og fedtfri Tørstof lidt under 8 pCt., samt at der i Tallene for fedtfri Tørstof er mindre Forskel for de forskellige Prøver indbyrdes, end der er i Tallene for Tørstof. — Den Forskel der endnu, der endnu er tilbage i Tallene for fedtfri Tørstof, skyldes i de fleste Tilfælde for største Delen, at der til Regulering af Kærningstemperaturen er sat enten Is eller varmt Vand til Fløden.

I Tabel VIII er samlet Tallene for *pCt. Fedt i Kærnemæl-
kens Tørstof*.

Tabel VIII. pCt. Fedt i Tørstof.

Forsøg Nr.	Mejeri	Tid	A+	B+	A ₀	B ₀	A÷	B÷
2	Ørekilde	August 1917	11.12	11.53	6.59	6.25	6.22	6.16
7	Ejby	Septbr. 1918	14.27	15.07	11.73	8.55	5.46	5.38
16	—	Marts 1920	8.02	9.69	6.41	6.90	6.09	5.38
17	—	August —	15.36	14.29	8.64	10.06	7.14	7.67
18	—	Decbr. —	13.37	13.12	7.16	7.99	6.17	5.96
21	—	August 1921	16.55	15.97	11.51	12.60	9.74	9.15
23	—	Decbr. —	10.27	11.25	6.84	6.67	5.70	5.58
24	—	Marts 1922	9.77	8.64	6.31	5.34	5.90	5.77
Fed Fløde Gennemsnit			12.34	12.45	8.15	8.05	6.55	6.38
1	Ørekilde	Juni 1917	8.62	6.48	4.70	5.12	4.67	4.71
5	Ejby	Oktbr. —	9.75	9.85	6.20	5.53	5.60	4.89
12	—	Juni 1919	9.20	6.90	5.24	5.50	4.48	6.08
13	—	August —	7.95	8.33	5.45	5.82	4.71	5.39
14	—	Oktbr. —	5.56	5.22	5.60	5.15	4.89	4.65
15	—	Decbr. —	7.60	7.14	5.46	5.50	7.04	5.15
19	—	Februar 1921	11.24	10.47	7.24	7.81	6.05	7.52
22	—	Oktbr. —	10.60	11.55	7.82	6.61	5.74	6.03
Middelfed Fløde Gennemsnit			8.82	8.24	5.96	5.88	5.40	5.55
3	Ørekilde	Juni 1918	9.21	8.87	6.53	6.05	5.46	6.97
4	Ejby	Juli 1917	8.93	8.88	5.58	6.09	4.61	4.50
6	—	Juli 1918	8.23	9.39	6.01	5.72	4.40	4.82
8	—	Septbr. —	10.11	9.45	8.55	7.77	5.47	6.82
9	—	Decbr. —	6.27	6.23	4.66	5.62	6.29	5.57
10	—	Juni 1919	11.68	10.26	6.11	6.74	7.38	7.11
11	—	Februar —	9.13	9.02	7.16	7.39	7.28	7.02
20	—	Juni 1921	10.76	10.69	8.46	6.81	5.07	7.06
Mager Fløde Gennemsnit			9.29	9.10	6.63	6.52	5.75	6.23

Af Tabel VIII er dernæst gjort det Uddrag, der findes i hosstaaende Tabel VIII a.

(Se Tabel VIII a.)

Ved at følge Linjerne i Tabel VIII a tværs over ses det, at Tallene for Fedt i Tørstof bevæger sig parallelt med Tal-

Tabel VIII a	Kærningstemperatur						Gennemsnit for		
	høj		normal		lav		pCt. Fedt i Tørstof	pCt. Fedt i Kærne- mælk	Ren- kær- nings- tal
	pCt. Fedt i Tørstof	Ren- kær- nings- tal	pCt. Fedt i Tørstof	Ren- kær- nings- tal	pCt. Fedt i Tørstof	Ren- kær- nings- tal			
Fed Fløde....	12.39	2.26	8.10	1.48	6.47	1.07	8.99	0.79	1.60
Middelf. Fløde..	8.53	2.28	5.92	1.51	5.48	1.37	6.64	0.57	1.72
Mager Fløde..	9.19	3.44	6.58	2.38	5.99	2.18	7.25	0.59	2.67
Gennemsnit	10.04	2.66	6.86	1.79	5.98	1.54	7.63	0.65	2.00
pCt. Fedt i Kærnemælk	0.88	—	0.59	—	0.49	—	—	—	—

lene for Renkærning. Særlig af Gennemsnitstallene fremgaar, at disse, nemlig: 10.04 — 6.86 — 5.98, forholder sig som

$$100 - 69 - 60$$

og Renkærningstallene, altsaa 2.66 — 1.79 — 1.54 forholder sig som:

$$100 - 67 - 58.$$

Men det samme gælder Tallene for Fedt i Kærnemælk, altsaa: 0.88 — 0.59 — 0.49, der forholder sig som:

$$100 - 67 - 56.$$

Naar det altsaa drejer sig om Kærning af *Fløde af samme Fedme*, men ved forskellige Temperaturer, er de tre Slags Tal omtrent lige gode som Maal for Renkærningen, hvilket dog kun gælder for Fedt i Kærnemælk, naar der ikke er tilsat Vand, hvorimod dette ikke indvirker paa de to andre Slags Tal.

Er der derimod Tale om Kærning af *Fløde med forskellig Fedme*, stiller Sagen sig anderledes, hvilket tydelig fremgaar af Tallene i de 3 sidste Kolonner af Tabel VIII a. Tallene for Fedt i Tørstof udviser her, at den fede Fløde er kærnet ringest, den meddelfede bedst. De tre Tal for Fedt i Tørstof, altsaa 8.99 — 6.64 — 7.25, forholder sig som:

$$100 - 74 - 81$$

og Tallene for Fedt i Kærnemælk, altsaa 0.79 — 0.57 — 0.59, forholder sig som:

$$100 - 72 - 75$$

altsaa omtrent samme Forhold som i Tallene for Fedt i Tørstof.

Men dette er i Virkeligheden et falsk Billede af, hvad der faktisk har fundet Sted, idet Renkærningstallene, der jo angiver det virkelige Fedttab, viser noget ganske andet. Disse Tal, altsaa 1.60 — 1.72 — 2.67, forholder sig som:

$$100 - 108 - 167,$$

hvoraf tydeligt fremgaar, at den fede Fløde er kærnet bedst, den magre ringest.

Det her paaviste træder endnu skarpere frem, hvis vi i Stedet for at holde os til Gennemsnitstallene, betragter de enkelte Grupper. Vælger vi f. Eks. Tallene for mager Fløde med høj Kærningstemperatur, middelfed Fløde ved normal Temperatur og fed Fløde ved lav Temperatur, altsaa Tallene 9.19 — 5.92 — 6.47 for Fedt i Tørstof, der forholder sig som:

$$100 - 64 - 70$$

og de tilsvarende Renkærningstal, altsaa 3.44 — 1.51 — 1.07, der forholder sig som:

$$100 - 44 - 31,$$

da ses det, at Tallene for Fedt i Tørstof viser et alt for ugunstigt Resultat for den federe Fløde.

Vælger vi saa Tallene for fed Fløde ved høj Temperatur, middelfed Fløde ved normal Temperatur og mager Fløde ved lav Temperatur, altsaa for Fedt i Tørstof Tallene 12.39 — 5.92 — 5.99, der forholder sig som:

$$100 - 48 - 48,$$

og for Renkærning Tallene 2.26 — 1.51 — 2.18, der forholder sig som:

$$100 - 67 - 96,$$

da viser Tallene for Fedt i Tørstof et alt for gunstigt Forhold for den magrere Fløde.

Det fremgaar tydeligt heraf, hvor misvisende Tallene for Fedt i Tørstof kan være som Kriterium for Renkærningen.

Under Forsøgene blev der af det færdiglavede Smør indsendt Prøver paa ca. 10 kg til Bedømmelse ved Laboratoriets

ordinære Smørbedømmelser, hvor de blev bedømt sammen med det øvrige Smør.

Tabel IX. Smørrets Kvalitet.

Forsøg Nr.	Mejeri	Tid	A+	B+	A _o	B _o	A÷	B÷	
2	Ørekilde	August 1917	+1.1	+1.2	+0.2	+0.5	+0.2	+0.7	
7	Ejby	Septbr. 1918	+1.0	+0.5	+0.5	+1.0	+0.5	+0.8	
16	—	Marts 1920	+0.3	+0.5	+0.7	+0.1	+0.2	+0.5	
17	—	August —	+0.2	+1.0	+1.4	+0.7	+1.1	+0.5	
18	—	Decbr. —	—	—	—	—	—	—	
21	—	August 1921	+1.4	+2.4	+1.4	+0.1	+0.3	+2.1	
23	—	Decbr. —	+1.0	+1.0	+0.5	+1.0	+1.0	+0.5	
24	—	Marts 1922	+0.5	+0.5	+0.3	+1.0	+0.2	+1.3	
Fed Fløde			Gennemsnit	+0.70	+0.04	+0.37	+0.29	+0.44	+0.03
1	Ørekilde	Juni 1917	+0.6	+0.8	+1.0	+0.8	+0.6	+1.1	
5	Ejby	Oktbr. —	+0.7	+0.6	+0.1	+0.2	+1.2	+0.5	
12	—	Juni 1919	+0.9	+0.3	+1.1	+1.4	+1.2	+1.1	
13	—	August —	+0.3	+1.2	+0.2	+1.5	+0.1	+0.3	
14	—	Oktbr. —	+0.8	+0.6	+0.5	+0.2	+0.4	+1.2	
15	—	Decbr. —	+1.3	+0.9	+1.3	+1.3	+0.6	+0.3	
19	—	Februar 1921	+1.0	+1.5	+0.4	+0.8	+0.2	+0.7	
22	—	Oktbr. —	+0.5	+0.3	+0.1	+0.6	+0.5	+0.6	
Middelfed Fløde			Gennemsnit	+0.76	+0.62	+0.59	+0.42	+0.18	+0.35
3	Ørekilde	Juni 1918	+1.3	+1.0	+1.3	+1.3	+0.8	+1.3	
4	Ejby	Juli 1917	+0.7	+0.3	+0.7	+1.0	+0.0	+0.0	
6	—	Juli 1918	+0.9	+0.0	+0.6	+0.4	+0.3	+0.3	
8	—	Septbr. —	+1.4	+0.5	+0.5	+1.3	+1.0	+0.9	
9	—	Decbr. —	+1.0	+0.0	+1.0	+1.0	+1.0	+1.0	
10	—	Juni 1919	+0.0	+1.0	+1.0	+1.0	+0.0	+0.0	
11	—	Februar —	+1.0	+0.0	+1.0	+0.0	+0.0	+1.0	
20	—	Juni 1921	+1.1	+1.3	+0.4	+0.8	+0.4	+0.9	
Mager Fløde			Gennemsnit	+0.70	+0.51	+0.56	+0.85	+0.44	+0.72

I Tabel IX er samlet de relative Tal (»Karakterer«), der angiver *Smørrets Kvalitet*. Det ses, at Smørret gennemgaaende har været af god Kvalitet, i Gennemsnit for alle Prøver er Karakteren + 0.5, og kun ganske enkelte Prøver har kunnet betegnes som ikke godt Smør.

I hosstaaende Tabel IX a er givet en Oversigt over Smørkaraktererne for de forskellige Grupper.

Tabel IX a	„høj“	„normal“	„lav“	Gennem-	Af 100 Prøver fik	
				snit	+	÷
Fed Fløde	+0.37	+0.35	+0.24	+0.32	69	31
Middelfed Fløde	+0.68	+0.51	+0.26	+0.48	83	17
Mager Fløde . . .	+0.54	+0.64	+0.58	+0.59	92	8
Gennemsnit	+0.53	+0.50	+0.36	+0.46	82	18
Af 100 Prøver $\left\{ \begin{array}{l} + \\ \div \end{array} \right.$	$\begin{array}{l} 90 \\ 10 \end{array}$	$\begin{array}{l} 80 \\ 20 \end{array}$	$\begin{array}{l} 76 \\ 24 \end{array}$	$\begin{array}{l} 82 \\ 18 \end{array}$	—	—

Tallene i Tabel IX a viser ret tydeligt, at den magre Fløde har givet det bedste Smør; i hver enkelt Kolonne stiger Tallene fra oven og nedad. Kun i 4 Tilfælde har den magre Fløde givet Smør med negativ Karakter (relativ), og deraf stammer de 2 fra et enkelt Forsøg, hvor der var noteret, at Fløden var vel stærkt syrnede. Det er ikke udelukket, at Vaskningen af Smørret her har spillet en Rolle. Ved Udkærningen samler Smørret sig nemlig i større Korn ved den fede Fløde end ved den magre, saa at Vaskningen, naar den udføres ens for alle Kærninger, — og saaledes har det været ved Forsøgene — bliver mere effektiv, naar Smørkornene er smaa, altsaa ved Smørret fra den magre Fløde; men der kan ikke af de udførte Forsøg udledes noget direkte herom.

Tallene i Tabel IX a tyder ogsaa paa, at den høje Kærningstemperatur for den fede og middelfede Fløde har givet bedre Smør end de lavere Kærningstemperaturer, idet Tallene her falder fra venstre mod højre; for den magre Fløde er dette dog ikke Tilfældet.

For øvrigt maa der jo ved de forholdsvis smaa Udslag i Tallene for Smørrets Kvalitet stadig have i Erindring den Usikkerhed, der maa regnes med i Karaktererne ved Smørbedømmelsen, og som kan regnes at være ca. + 0.20 (se Aarsberetningen for Smørbedømmelse 1924).

Kort Overblik.

Kærningstemperaturen og Flødens Fedme har under heromhandlede Forsøg udøvet følgende Indflydelse:

Kærningstiden var længst, naar Temperaturen var lav, og omvendt. En Forskel i Temperaturen paa ca. 6° C. fra høj til lav Kærningstemperatur bevirkede, at Kærningstiden omtrent blev tredoblet. Jo federe Fløde desto kortere Kærningstid og omvendt.

Renkærningen. Jo federe Fløde og jo lavere Kærningstemperatur, desto bedre Renkærning og omvendt. Ved fed Fløde, kærnet ved lav Temperatur, var Fedttabet kun godt 1 pCt. af Flødens Fedt, medens det ved Kærning af mager Fløde ved høj Temperatur var ca. 3 Gange saa stort.

Smørrets Vandindhold har ikke været synderligt paavirket af Kærningstemperaturen eller af Flødens Fedme, dog har Smørret fra den magre Fløde viist Tendens til forøget Vandindhold.

Kærnemælkens Fedtprocent har været størst ved høj Kærningstemperatur og stor Flødefedme. Ved normal og lav Kærningstemperatur har Fedtprocenten i Kærnemælken været omtrent ens for de forskellige Flødefedmer.

Kærnemælkens Tørstofindhold har været størst ved høj Kærningstemperatur og fed Fløde; men medregnes Fedtet ikke, har det fedtfri Tørstof ikke svinget synderligt — og heller ikke regelmæssigt i Henseende til Kærningstemperaturen eller Flødefedmen.

Fedt i Kærnemælkens Tørstof har været størst ved høj Kærningstemperatur for alle Flødefedmer, særlig dog ved fed

Fløde. Tallene for Fedt i Tørstof følger ikke de virkelige Fedt-tabstal, og kan derfor ikke være noget virkeligt Udtryk for Renkærningen, særlig naar Flødefedmen varierer.

Smørrets Kvalitet blev ikke stærkt paavirket af de forskellige Kærningstemperaturer og Flødefedmer, dog var der en Tilkendegivelse af, at den magre Fløde maaske gav det bedste Smør, hvilket dog vist nok mere skyldtes Smørrets Vaskning end selve Flødefedmen. Ligeledes var der en Tilkendegivelse af, at den høje Kærningstemperatur maaske gav det bedste Smør.

Hovedtabeller.

	Forsøg Nr. 1 ØREKILDE MEJERI Middelfed Fløde	1917		1917		1917	
		7. Juni		8. Juni		9. Juni	
		A+	B÷	A÷	B ₀	A ₀	B+
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.345	3.345	3.325	3.325	3.380	3.380
2	Skumningen foregik ved C°	50	50	50	50	50	50
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.07	0.07	0.09	0.09	0.12	0.12
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	12.38	13.02	12.98	12.17	12.28	12.81
5	Fløden pasteuriseredes til C°	90	90	90	90	90	90
6	do. afkøledes til ca. C°	12	12	12	12	12	12
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	4.8	4.8	4.8	4.8	4.8	4.8
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.07	0.07	0.09	0.09	0.12	0.12
9	Syrningen begyndte ved C°	16.0	16.0	13.4	13.4	13.5	13.5
10	do. sluttede ved C°	16.2	16.2	14.6	14.6	14.6	14.6
11	do. varede Timer	20	20	20	20	20	20
12	Flødemængde i Kærnen kg	932	962	936	942	920	920
13	pCt. Fedt i Kærnemælken Tørstof	8.62	4.71	4.67	5.12	4.70	6.48
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	25.31	24.00	23.86	25.43	25.41	24.38
15	Fedtmængde i Kærnen, kg	236.01	231.00	223.44	239.68	238.27	224.29
16	Kærningen begyndte ved C°	16.8	10.2	11.5	13.9	14.0	16.9
17	do. sluttede ved C°	17.4	12.5	13.8	15.0	14.9	17.3
18	do. varede Minutter	18	60	44	30	45	24
19	Kærnenes Omdrejninger pr. Minut..	24	24	24	24	24	24
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.765	0.370	0.355	0.425	0.410	0.554
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	8.87	7.86	7.60	8.30	8.72	8.55
22	Af Flødens Fedt tabt i Kærnen pCt.	2.17	1.11	1.07	1.17	1.14	1.63
23	Udvundet Smørmængde, kg	263.00	270.59	262.95	280.55	269.45	259.50
24	Smørrets Vandindhold pCt.	13.63	13.72	13.99	14.08	14.07	14.17
25	Smørrets Kvalitet ±	+0.6	+1.1	+0.6	+0.8	+1.0	+0.8
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	87.62	86.98	87.02	87.83	87.72	87.19
27	Kærnemælk, kg	8.72	9.19	9.16	8.37	8.51	9.04
28	Smør, kg	3.66	3.83	3.82	3.80	3.77	3.77
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	1.85	2.11	2.41	2.46	3.29	3.17
30	do. i Kærnemælken	2.13	1.09	1.04	1.14	1.10	1.58
31	udvandedes i Smørret	96.02	96.80	96.55	96.40	95.61	94.25

	Forsøg Nr. 2 ØREKILDE MEJERI Fed Fløde	1917 22. August		1917 23. August		1917 24. August	
		B ₀	A÷	A ₀	B÷	A÷	B÷
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.49	3.49	3.47	3.47	3.47	3.47
2	Skumningen foregik ved C°	50	50	50	50	50	50
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.09	0.09	0.09	0.09	0.12	0.12
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	10.49	10.26	10.32	10.01	9.52	10.00
5	Fløden pasteuriseredes til C°	92-94	92-94	92-94	92-94	92-94	92-94
6	do. afkøledes til ca. C°	9-10	9-10	9-10	9-10	9-10	9-10
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	6.0	6.0	5.6	5.6	5.6	5.6
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.09	0.09	0.09	0.09	0.12	0.12
9	Syrningen begyndte ved C°	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0
10	do. sluttede ved C°	15.1	15.1	15.9	15.9	14.8	14.8
11	do. varede Timer	20	20	20	20	20	20
12	Flødemængde i Kærnen kg	560	560	562	562	542	542
13	pCt. Fedt i Kærnemælkens Tørstof	6.25	6.22	6.59	11.53	11.12	6.16
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	30.67	31.36	31.11	32.07	33.45	31.85
15	Fedtmængde i Kærnen, kg	171.75	175.61	174.93	180.39	181.46	172.78
16	Kærningen begyndte ved C°	14.2	10.2	14.0	16.8	16.8	10.2
17	do. sluttede ved C°	14.7	11.9	14.7	17.0	16.9	12.1
18	do. varede Minutter	18	25	14	9	8	24
19	Kærnenes Omdrejninger pr. Minut..	24	24	24	24	24	24
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.575	0.460	0.645	1.010	0.945	0.440
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	9.20	7.39	9.79	8.76	8.48	7.14
22	Af Flødens Fedt tabt i Kærnem. pCt.	1.21	0.92	1.32	1.99	1.78	0.85
23	Udvundet Smørmængde, kg	198.30	207.15	203.25	207.50	203.10	207.60
24	Smørrets Vandindhold pCt.	13.63	13.85	14.28	14.27	14.70	15.24
25	Smørrets Kvalitet ±	+0.5	÷0.2	+0.2	+1.2	+1.1	+0.7
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	89.51	89.74	89.68	89.99	90.48	90.00
27	Kærnemælk, kg	6.55	6.24	6.38	6.14	5.74	5.96
28	Smør, kg	3.94	4.02	3.94	3.87	3.78	4.04
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	2.31	2.3 1	2.33	2.33	3.13	3.11
30	do. i Kærnemælken	1.18	0.90	1.29	1.94	1.72	0.82
31	udvandedes i Smørret	96.51	96.79	96.38	95.73	95.15	96.07

Forsøg Nr. 3 ØREKILDE MEJERI Mager Fløde		1918 13. Juni		1918 14. Juni		1918 15. Juni	
		A ₀	B÷	A÷	B+	A+	B ₀
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.15	3.15	3.25	3.25	3.25	3.25
2	Skumningen foregik ved C°	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.08	0.08	0.09	0.09	0.11	0.11
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	20.12	20.87	21.61	21.32	20.44	20.74
5	Fløden pasteuriseredes til C°	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92
6	do. afkøledes til ca. C°	12	12	12	12	12	12
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.08	0.08	0.09	0.09	0.11	0.11
9	Syrningen begyndte ved C°	14.0	14.0	14.0	14.0	14.7	14.7
10	do. sluttede ved C°	15.6	15.6	15.0	15.0	14.7	14.7
11	do. varede Timer	21	21	21	21	21	21
12	Flødemængde i Kærnen kg	742	747	756	750	754	753
13	pCt. Fedt i Kærnemælkens Tørstof	6.53	6.97	5.46	8.87	9.21	6.05
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	14.83	14.29	14.13	14.32	14.95	14.74
15	Fedtmængde i Kærnen, kg	110.11	106.82	106.89	107.40	112.80	111.06
16	Kærningen begyndte ved C°	14.0	10.8	10.4	17.0	17.2	14.3
17	do. sluttede ved C°	15.0	13.2	12.5	17.0	17.5	15.0
18	do. varede Minutter	42	56	54	16	15	25
19	Kærnenes Omdrejninger pr. Minut..	24	24	24	24	24	24
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.575	0.590	0.458	0.780	0.800	0.500
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	8.81	8.47	8.39	8.79	8.69	8.26
22	Af Flødens Fedt tabt i Kærnem. pCt.	3.21	3.45	2.69	4.58	4.48	2.82
23	Udvundet Smørmængde, kg	128.80	122.70	123.50	119.00	122.80	126.40
24	Smørrets Vandindhold pCt.	14.30	14.98	14.41	13.19	13.09	13.37
25	Smørrets Kvalitet ±	+1.3	+1.3	+0.8	+1.0	+1.3	+1.3
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	79.88	79.13	78.39	78.68	79.56	79.26
27	Kærnemælk, kg	16.51	17.21	17.94	17.80	17.00	17.14
28	Smør, kg	3.61	3.66	3.67	3.52	3.44	3.60
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	2.02	2.01	2.19	2.19	2.69	2.68
30	do. i Kærnemælken	3.14	3.38	2.63	4.48	4.36	2.74
31	udvandt i Smørret	94.84	94.61	95.18	93.33	92.95	94.58

Forsøg Nr. 4 EJBY MEJERI Mager Fløde		1917 11. Juli		1917 12. Juli		1917 13. Juli	
		A÷	B _o	A+	B÷	A _o	B+
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.33	3.33	3.33	3.33	3.49	3.49
2	Skumningen foregik ved C°	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.10	0.10	0.08	0.08	0.09	0.09
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	13.21	13.65	14.64	14.82	15.41	15.50
5	Fløden pasteuriseredes til C°	88-90	88-90	88-90	88-90	88-90	88-90
6	do. afkøledes til ca. C°	12	12	12	12	12	12
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	5.3	5.3	5.0	5.0	5.0	5.0
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.10	0.10	0.08	0.08	0.09	0.09
9	Syrningen begyndte ved C°	14.7	14.7	14.0	14.0	14.2	14.2
10	do. sluttede ved C°	14.6	14.6	15.6	15.6	15.0	15.0
11	do. varede Timer	20	20	20	20	20	20
12	Flødemængde i Kærnen kg	1070	1070	1125	1125	1120	1120
13	pCt. Fedt i Kærnemælkens Tørstof	4.61	6.09	8.93	4.50	5.58	8.88
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	23.32	22.57	21.22	20.96	21.11	20.98
15	Fedtmængde i Kærnen, kg	249.52	241.50	238.72	235.80	236.43	234.97
16	Kærningen begyndte ved C°	11.6	14.5	16.9	10.2	14.0	16.8
17	do. sluttede ved C°	13.4	15.5	17.4	13.1	15.0	17.3
18	do. varede Minutter	60	30	23	65	37	25
19	Kærnenes Omdrejninger pr. Minut..	27	27	27	27	27	27
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.374	0.510	0.744	0.365	0.443	0.801
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	8.11	8.38	8.33	8.12	7.97	9.02
22	Af Flødens Fedt tabt i Kærnen. pCt.	1.17	1.66	2.62	1.30	1.58	2.88
23	Udvundet Smørmængde, kg	289.40	281.35	284.50	283.35	283.35	274.40
24	Smørrets Vandindhold pCt.	13.42	14.00	14.02	13.66	13.69	13.88
25	Smørrets Kvalitet ±	+0.0	+1.0	+0.7	+0.0	+0.7	+0.3
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	86.79	86.35	85.36	85.18	84.59	84.50
27	Kærnemælk, kg	9.45	9.87	10.75	10.90	11.39	11.51
28	Smør, kg	3.76	3.78	3.89	3.92	4.02	3.99
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	2.61	2.61	2.05	2.05	2.15	2.20
30	do. i Kærnemælken	1.14	1.62	2.57	1.27	1.55	2.82
31	udvandedes i Smørret	96.25	95.77	95.38	96.68	96.30	94.98

	Forsøg Nr. 5 E J B Y M E J E R I Middelfed Fløde	1917		1917		1917	
		10. Oktober		11. Oktober		12. Oktober	
		A _o	B ₊	A ₊	B _÷	A _÷	B _o
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.41	3.41	3.47	3.47	3.48	3.48
2	Skumningen foregik ved C°	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.12	0.12	0.12	0.12	0.15	0.15
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	12.30	12.23	12.89	13.98	10.73	10.66
5	Fløden pasteuriseredes til C°	88-90	88-90	88-90	88-90	88-90	88-90
6	do. afkøledes til ca. C°	10-12	10-12	10-12	10-12	10-12	10-12
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	5.0	5.0	8.0	8.0	8.0	8.0
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12
9	Syrningen begyndte ved C°	14.2	14.2	13.8	13.8	13.8	13.8
10	do. sluttede ved C°	13.5	13.5	12.8	12.8	12.8	12.8
11	do. varede Timer	20	20	20	20	20	20
12	Flødemængde i Kærnen kg	595	595	630	660	505	505
13	pCt. Fedt i Kærnemælkens Tørstof	6.20	9.85	9.75	4.89	5.60	5.53
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	25.59	25.74	24.18	22.30	28.89	29.07
15	Fedtmængde i Kærnen, kg	152.26	153.15	152.33	147.30	145.89	146.80
16	Kærningen begyndte ved C°	14.0	17.2	17.2	10.5	10.5	13.8
17	do. sluttede ved C°	14.5	17.4	17.2	12.6	11.8	14.4
18	do. varede Minutter	26	14	13	46	36	18
19	Kærnenes Omdrejninger pr. Minut..	27	27	27	27	27	27
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.502	0.827	0.825	0.370	0.450	0.455
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	8.10	8.40	8.46	7.56	8.04	8.23
22	Af Flødens Fedt tabt i Kærnem. pCt.	1.35	2.26	2.44	1.20	1.00	1.03
23	Udvundet Smørmængde, kg	185.00	175.15	179.75	181.10	179.70	172.75
24	Smørrets Vandindhold pCt.	13.21	13.68	13.29	13.30	12.16	13.40
25	Smørrets Kvalitet $\pm$	+0.1	+0.6	+0.7	+0.5	÷1.2	÷0.2
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	87.70	87.77	87.11	86.02	89.27	89.34
27	Kærnemælk, kg	8.29	8.83	9.42	10.51	7.21	7.18
28	Smør, kg	4.01	3.40	3.47	3.47	3.52	3.48
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	3.12	3.09	3.05	3.03	3.84	3.86
30	do. i Kærnemælken	1.31	2.19	2.37	1.16	0.96	0.99
31	udvandt i Smørret	95.57	94.72	94.58	95.81	95.20	95.15

Forsøg Nr. 6 FJBY MEJERI Mager Fløde		1918		1918		1918	
		18. Juli		19. Juli		20. Juli	
		A+	B÷	A÷	B ₀	A ₀	B+
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt . . .	3.39	3.39	3.49	3.49	3.51	3.51
2	Skumningen foregik ved C° . . .	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt . . .	0.075	0.075	0.105	0.105	0.085	0.085
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde . . .	14.23	14.32	15.45	17.01	14.70	15.33
5	Fløden pasteuriseredes til C° . . .	88-90	88-90	88-90	88-90	88-90	88-90
6	do. afkøledes til ca. C° . . .	11-13	11-13	11-13	11-13	11-13	11-13
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt. . .	5.0	5.0	4.6	4.6	4.0	4.0
8	Syren indeholdt pCt. Fedt . . .	0.075	0.075	0.105	0.105	0.085	0.085
9	Syrningen begyndte ved C° . . .	15.0	15.0	15.0	15.0	14.0	14.0
10	do. sluttede ved C° . . .	16.0	16.0	16.2	16.2	15.0	15.0
11	do. varede Timer . . .	20	22	20	22	20	22
12	Flødemængde i Kærnen kg . . .	662	662	725	725	675	675
13	pCt. Fedt i Kærnemælkens Tørstof . . .	8.23	4.82	4.40	5.72	6.01	9.39
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt . . .	22.26	22.12	21.05	19.13	22.49	21.57
15	Fedtmængde i Kærnen, kg . . .	147.47	146.54	152.61	138.69	151.81	143.98
16	Kærningen begyndte ved C° . . .	16.8	11.0	10.8	14.4	13.6	16.6
17	do. sluttede ved C° . . .	17.2	13.2	12.9	15.1	15.0	17.1
18	do. varede Minutter . . .	12	29	32	23	22	13
19	Kærnsens Omdrejninger pr. Minut . .	27	27	27	27	27	27
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt . . .	0.675	0.380	0.355	0.455	0.520	0.800
21	do. indeholdt pCt. Tørstof . . .	8.20	7.89	8.07	7.96	8.65	8.52
22	Af Flødens Fedt tabt, i Kærnem. pCt. . .	2.23	1.27	1.26	1.82	1.70	2.74
23	Udvundet Smørmængde, kg . . .	174.30	171.60	183.40	119.00	178.90	175.00
24	Smørrets Vandindhold pCt. . .	14.60	13.73	13.52	14.73	13.12	13.94
25	Smørrets Kvalitet ± . . .	÷0.9	÷0.3	+0.3	+0.4	÷0.6	+0.0
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg . . .	85.77	85.68	84.55	82.99	85.30	84.67
27	Kærnemælk, kg . . .	10.30	10.43	11.36	12.87	10.67	11.20
28	Smør, kg . . .	3.93	3.89	4.09	4.14	4.03	4.13
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken . . .	1.90	1.91	2.54	2.50	2.05	2.04
30	do. i Kærnemælken . . .	2.19	1.25	1.23	1.77	1.66	2.68
31	udvandedes i Smørret . . .	95.91	96.84	96.23	95.73	96.29	95.28

	Forsøg Nr. 7 EJBY MEJERI Fed Fløde	1918 3. Septbr.		1918 4. Septbr.		1918 5. Septbr.	
		A÷	B ₀	A÷	B÷	A ₀	B÷
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.290		3.415		3.480	
2	Skumningen foregik ved C°	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.100	0.100	0.085	0.085	0.090	0.090
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	10.54	10.81	11.58	12.19	11.09	11.16
5	Fløden pasteuriseredes til C°	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92
6	do. afkøledes til ca. C°	11-12	11-12	11-12	11-12	11-12	11-12
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	5.5	5.5	5.1	5.1	5.5	5.5
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.100	0.100	0.085	0.085	0.090	0.090
9	Syrningen begyndte ved C°	13.7	13.7	13.7	13.7	13.5	13.5
10	do. sluttede ved C°	13.5	13.5	13.5	13.5	13.8	13.8
11	do. varede Timer	21	21	21	21	21	21
12	Flødemængde i Kærnen kg	980	980	1085	1085	945	945
13	pCt. Fedt i Kærnemælkens Tørstof	5.46	8.55	14.27	5.38	11.73	15.07
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	28.79	28.06	27.44	26.08	29.07	28.89
15	Fødtmængde i Kærnen, kg	141.07	137.49	148.86	141.48	137.35	136.50
16	Kærningen begyndte ved C°	9.8	14.0	16.5	10.4	14.8	17.0
17	do. sluttede ved C°	11.8	14.8	17.4	12.4	15.2	17.0
18	do. varede Minutter	32	16	13	37	16	12
19	Kærnsens Omdrejninger pr. Minut..	27	27	27	27	27	27
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.430	0.705	1.270	0.405	0.995	1.325
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	7.87	8.25	8.90	7.53	8.48	8.79
22	Af Flødens Fedt tabt i Kærnem. pCt.	0.97	1.64	3.14	1.06	2.18	2.89
23	Udvundet Smørmængde, kg	170.90	170.70	175.05	170.50	171.85	174.50
24	Smørrets Vandindhold pCt.	12.48	13.29	15.14	14.38	14.37	15.32
25	Smørrets Kvalitet ±	+0.5	+1.0	+1.0	+0.8	+0.5	÷0.5
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	89.46	89.19	88.42	87.81	88.91	88.84
27	Kærnemælk, kg	6.66	6.84	7.64	8.16	6.84	6.81
28	Smør, kg	3.88	3.97	3.94	4.03	4.25	4.35
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	2.71	2.71	2.20	2.18	2.29	2.29
30	do. i Kærnemælken	0.94	1.60	3.07	1.03	2.13	2.83
31	udvandt i Smørret	96.35	95.69	94.73	96.79	95.58	94.88

	Forsøg Nr. 8 EJBY MEJERI Mager Fløde	1918		1918		1918	
		10. Septbr.		11. Septbr.		12. Septbr.	
		A ₀	B÷	A÷	B+	A+	B ₀
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.50	3.50	3.62	3.62	3.71	3.71
2	Skumningen foregik ved C°	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.065	0.065	0.065	0.065	0.070	0.070
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	19.86	20.52	21.33	22.94	22.40	22.48
5	Fløden pasteuriseredes til C°	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92
6	do. afkøledes til ca. C°	11-12	11-12	11-12	11-12	11-12	11-12
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	5.3	5.3	5.6	5.6	5.1	5.1
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.065	0.065	0.065	0.065	0.070	0.070
9	Syrningen begyndte ved C°	14	14	13	13	13.75	13.75
10	do. sluttede ved C°	14	14	15	15	14.5	14.5
11	do. varede Timer	21	21	21	21	21	21
12	Flødemængde i Kærnen kg	900	900	910	910	905	905
13	pCt. Fedt i Kærnemælken Tørstof	8.55	6.82	5.47	9.45	10.11	7.77
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	16.49	15.96	15.85	14.74	15.53	15.47
15	Fedtmængde i Kærnen, kg	148.41	143.64	144.23	134.87	140.95	140.00
16	Kærningen begyndte ved C°	13.4	10.0	10.6	17.2	16.6	14.0
17	do. sluttede ved C°	15.1	13.0	12.0	17.4	17.2	15.2
18	do. varede Minutter	46	73	58	18	20	35
19	Kærnenes Omdrejninger pr. Minut..	27	27	27	27	27	27
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.735	0.580	0.455	0.805	0.905	0.670
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	8.60	8.50	8.32	8.52	8.95	8.62
22	Af Flødens Fedt tabt i Kærnen. pCt.	3.59	2.93	2.34	4.47	4.74	3.53
23	Udvundet Smørmængde, kg	175.55	173.60	161.40	171.40	166.42	166.0
24	Smørrets Vandindhold pCt.	15.31	15.54	14.11	15.10	14.88	14.91
25	Smørrets Kvalitet ±	+0.5	+0.9	+1.0	+0.5	+1.4	+1.3
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	80.14	79.48	78.67	77.06	77.60	77.52
27	Kærnemælk, kg	15.78	16.35	17.18	18.55	18.09	18.15
28	Smør, kg	4.08	4.17	4.15	4.39	4.31	4.33
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	1.49	1.49	1.41	1.39	1.46	1.47
30	do. i Kærnemælken	3.54	2.89	2.31	4.41	4.67	3.48
31	udvandedes i Smørret	94.97	95.62	96.28	94.20	93.87	95.05

Forsøg Nr. 9 EJBY MEJERI Mager Fløde		1918		1918		1918	
		9. Decbr.		10. Decbr.		11. Decbr.	
		A ÷	B ÷	B ÷	A ÷	A ₀	B ₀
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.65	3.65	3.76	3.76	3.69	3.69
2	Skumningen foregik ved C°	50.55	50.55	50.55	50.55	50.55	50.55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.115	0.115	0.105	0.105	0.125	0.125
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	18.29	18.94	19.35	20.30	18.00	17.57
5	Fløden pasteuriseredes til C°	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92
6	do. afkøledes til ca. C°	11-12	11-12	11-12	11-12	11-12	11-12
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.115	0.115	0.115	0.115	0.115	0.115
9	Syrningen begyndte ved C°	19	19	19	19	19	19
10	do. sluttede ved C°	15.0	15.0	16.0	16.0	16.0	16.0
11	do. varede Timer	22	22	22	22	22	22
12	Flødemængde i Kærnen kg	625	625	650	650	600	600
13	pCt. Fedt i Kærnemælkens Tørstof	6.29	6.23	5.57	6.27	4.66	5.62
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	18.70	18.06	18.26	17.42	19.17	19.63
15	Fedtmængde i Kærnen, kg	116.87	112.87	118.69	113.23	115.02	117.78
16	Kærningen begyndte ved C°	15.8	20.6	17.0	21.6	19.4	19.6
17	do. sluttede ved C°	17.4	20.2	16.8	21.0	19.4	19.5
18	do. varede Minutter	100	27	60	20	37	32
19	Kærnenes Omdrejninger pr. Minut..	24	24	24	24	24	24
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.470	0.455	0.380	0.420	0.300	0.425
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	7.48	7.31	6.82	6.70	6.44	7.57
22	Af Flødens Fedt tabt i Kærnen pCt.	1.96	1.97	1.61	1.89	1.21	1.64
23	Udyndet Smørmængde, kg	138.35	136.90	148.05	139.10	136.80	145.30
24	Smørrets Vandindhold pCt.	15.67	14.09	12.87	12.69	12.53	14.93
25	Smørrets Kvalitet ±	+1.0	+0.0	+1.0	+1.0	+1.0	+1.0
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	81.71	81.06	80.65	79.70	82.00	82.43
27	Kærnemælk, kg	14.08	14.62	14.76	15.78	13.73	13.15
28	Smør, kg	4.21	4.32	4.59	4.52	4.27	4.42
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	2.58	2.55	2.25	2.23	2.78	2.79
30	do. i Kærnemælken	1.91	1.92	1.57	1.85	1.17	1.59
31	udvandedes i Smørret	95.51	95.53	96.18	95.92	96.05	95.62

Forsøg Nr. 10 EJBY MEJERI Mager Fløde		1919		1919		1919	
		23. Januar		24. Januar		25. Januar	
		A÷	B ₀	A+	B÷	A ₀	B+
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.77	3.77	3.87	3.87	3.71	3.71
2	Skumningen foregik ved C°	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.100	0.100	0.123	0.123	0.102	0.102
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	22.12	24.21	21.62	24.79	22.22	22.23
5	Fløden pasteuriseredes til C°	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92
6	do. afkøledes til ca. C°	12-13	12-13	12-13	12-13	12-13	12-13
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	4.5	4.5	4.5	4.5	5.0	5.0
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.100	0.100	0.123	0.123	0.102	0.102
9	Syrningen begyndte ved C°	18.5	18.5	19.0	19.0	19.0	19.0
10	do. sluttede ved C°	16.0	16.0	16.2	16.2	16.2	16.2
11	do. varede Timer	21	21	21	21	21	21
12	Flødemængde i Kærnen kg	710	710	700	725	707	710
13	pCt. Fedt i Kærnemælkens Tørstof	7.38	6.74	11.68	7.11	6.11	10.26
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	15.98	14.61	16.71	14.59	15.57	15.56
15	Fedtmængde i Kærnen, kg	113.46	103.73	116.97	105.85	110.16	110.47
16	Kærningen begyndte ved C°	15.9	19.4	22.2	17.0	19.2	22.0
17	do. sluttede ved C°	16.8	19.4	21.5	17.6	19.0	21.5
18	do. varede Minutter	80	30	15	72	27	14
19	Kærnens Omdrejninger pr. Minut..	24	24	24	24	24	24
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.580	0.545	0.940	0.525	0.475	0.800
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	7.86	8.09	8.05	7.38	7.77	7.80
22	Af Flødens Fedt tabt i Kærnem. pCt.	2.96	3.10	4.56	2.97	2.49	4.20
23	Udvundet Smørmængde, kg	130.85	118.75	133.45	129.20	130.50	130.80
24	Smørrets Vandindhold pCt.	14.61	13.28	12.78	13.70	13.73	14.45
25	Smørrets Kvalitet ±	0.0	+1.0	+0.0	+0.0	+1.0	+1.0
100 kg Sødmælk blev til:							
23	Skummetmælk, kg	77.88	75.79	78.38	75.21	77.78	77.77
27	Kærnemælk, kg	17.86	19.98	17.32	20.18	17.92	17.94
23	Smør, kg	4.26	4.23	4.30	4.61	4.30	4.29
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	2.07	2.01	2.48	2.39	2.14	2.15
30	do. i Kærnemælken	2.90	3.04	4.45	2.90	2.43	4.11
31	udvandt i Smørret	95.03	94.95	93.07	94.71	95.43	93.74

Forsøg Nr. 11 EJBY MEJERI Mager Fløde		1919 26. Februar		1919 27. Februar		1919 28. Februar	
		A ₀	A÷	A+	B÷	B ₀	B-
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.68	3.68	3.70	3.70	3.72	3.72
2	Skumningen foregik ved C°	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.085	0.085	0.110	0.110	0.090	0.090
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	19.73	19.51	20.17	20.40	20.63	20.83
5	Fløden pasteuriseredes til C°	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92
6	do. afkøledes til ca. C°	12-13	12-13	12-13	12-13	12-13	12-13
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.085	0.085	0.110	0.110	0.090	0.090
9	Syrningen begyndte ved C°	18.5	18.5	19.0	19.0	19.0	19.0
10	do. sluttede ved C°	16.0	16.2	16.2	16.2	16.2	16.2
11	do. varede Timer	22	22	22	22	22	22
12	Flødemængde i Kærnen kg	575	575	612	612	620	620
13	pCt. Fedt i Kærnemælken Tors'of	7.16	7.28	9.13	7.02	7.39	9.02
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	17.52	17.71	17.13	16.96	16.93	16.77
15	Fedtmængde i Kærnen, kg	100.74	101.83	104.92	103.88	104.96	103.97
16	Kærningen begyndte ved C°	19.0	16.0	21.5	16.5	19.0	21.2
17	do. sluttede ved C°	18.8	16.8	20.8	16.6	18.8	20.8
18	do. varede Minutter	20	50	15	60	25	15
19	Kærnenes Omdrejninger pr. Minut..	24	24	24	24	24	24
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.540	0.555	0.670	0.510	0.525	0.700
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	7.54	7.63	7.34	7.27	7.11	7.76
22	Af Flødens Fedt tabt i Kærnem. pCt.	2.43	2.45	3.12	2.40	2.49	3.34
23	Udvundet Smørmængde, kg	120.90	125.20	123.55	124.45	122.50	123.35
24	Smørrets Vandindhold pCt.	13.56	15.31	13.78	13.85	14.04	14.86
25	Smørrets Kvalitet ±	+1.0	0.0	+1.0	+1.0	0.0	+0.0
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	80.27	80.49	79.83	79.60	79.37	79.17
27	Kærnemælk, kg	15.40	15.07	15.92	16.07	16.37	16.50
28	Smør, kg	4.33	4.44	4.25	4.33	4.26	4.33
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	1.86	1.86	2.38	2.37	1.92	1.91
30	do. i Kærnemælken	2.38	2.40	3.05	2.34	2.44	3.28
31	udvandt i Smørret	95.76	95.74	94.57	95.29	95.64	94.81

Forsøg Nr. 12 EJBY MEJERI Middelfed Fløde		1919 2. Juni		1919 3. Juni		1919 4. Juni	
		A÷	B÷	A ₀	B÷	A÷	B ₀
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.47	3.47	3.46	3.46	3.48	3.48
2	Skumningen foregik ved C°	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.100	0.100	0.090	0.090	0.095	0.095
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	13.69	14.65	13.37	13.56	12.59	12.78
5	Fløden pasteuriseredes til C°	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92
6	do. afkøledes til ca. C°	12-13	12-13	12-13	12-13	12-13	12-13
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.100	0.100	0.090	0.090	0.095	0.095
9	Syrningen begyndte ved C°	13.0	13.0	13.5	13.5	14.0	14.0
10	do. sluttede ved C°	14.0	14.0	14.0	14.0	14.5	14.5
11	do. varede Timer	22	22	22	22	22	22
12	Flødemængde i Kærnen kg	740	740	700	700	642	642
13	pCt. Fedt i Kærnemælkens Tørstof	4.48	6.90	5.24	6.08	9.20	5.50
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	24.00	22.43	24.57	24.22	26.20	25.80
15	Fedtmængde i Kærnen, kg	177.60	165.98	171.99	169.54	168.83	165.76
16	Kærningen begyndte ved C°	11.2	16.5	13.6	10.0	17.2	14.1
17	do. sluttede ved C°	12.6	16.6	14.4	12.4	17.4	14.8
18	do. varede Minutter	38	17	21	48	12	16
19	Kærnenes Omdrejninger pr. Minut..	24	24	24	24	24	24
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.370	0.585	0.425	0.500	0.805	0.465
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	8.25	8.48	8.11	8.23	8.75	8.45
22	Af Flødens Fedt tabt i Kærnen pCt.	1.10	1.95	1.22	1.45	2.10	1.24
23	Udvundet Smørmængde, kg	212.35	187.80	207.85	207.50	203.40	200.85
24	Smørrets Vandindhold pCt.	13.20	13.39	13.05	14.36	13.78	12.94
25	Smørrets Kvalitet ±	+1.2	+0.3	+1.1	+1.1	+0.9	+1.4
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	86.31	85.35	86.63	86.44	87.41	87.22
27	Kærnemælk, kg	9.65	10.83	9.28	9.42	8.49	8.66
28	Smør, kg	4.04	3.82	4.09	4.14	4.10	4.12
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	2.48	2.48	2.25	2.26	2.39	2.38
30	do. i Kærnemælken	1.07	1.90	1.19	1.42	2.05	1.22
31	udvandedes i Smørret	96.45	95.62	96.56	96.32	95.56	96.40

	Forsøg Nr. 13 EJBY MEJERI Middelfed Fløde	1919		1919		1919	
		21. August		22. August		23. August	
		A ₀	B+	A+	B÷	A÷	B ₀
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.395	3.395	3.465	3.465	3.605	3.605
2	Skumningen foregik ved C°	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.105	0.105	0.120	0.120	0.100	0.100
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	14.21	14.20	13.79	14.15	14.25	15.01
5	Fløden pasteuriseredes til C°	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92
6	do. afkøledes til ca. C°	12-13	12-13	12-13	12-13	12-13	12-13
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	3.0	3.0	4.0	4.0	5.0	5.0
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.105	0.105	0.120	0.120	0.100	0.100
9	Syrningen begyndte ved C°	14.5	14.5	14.5	14.5	15.0	15.0
10	do. sluttede ved C°	15.5	15.5	14.2	14.2	15.6	15.6
11	do. varede Timer	22	22	22	22	22	22
12	Flødemængde i Kærnen kg	772	772	737	737	765	765
13	pCt. Fedt i Kærnemælken Tørstof	5.45	8.33	7.95	5.39	4.71	5.82
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	22.59	22.61	23.44	22.85	23.52	22.34
15	Fedtmængde i Kærnen, kg	174.51	174.66	172.87	168.51	179.93	170.90
16	Kærningen begyndte ved C°	14.0	17.0	16.9	10.0	11.0	13.8
17	do. sluttede ved C°	15.1	17.4	17.3	12.6	12.8	14.8
18	do. varede Minutter	28	17	18	55	43	30
19	Kærnenes Omdrejninger pr. Minut	24	24	24	24	24	24
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.435	0.745	0.680	0.445	0.385	0.470
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	7.98	8.94	8.55	8.25	8.17	8.08
22	Af Flødens Fedt tabt i Kærnen pCt.	1.42	2.42	2.10	1.42	1.19	1.54
23	Udvundet Smørmængde, kg	203.35	205.45	203.40	198.75	209.05	203.80
24	Smørrets Vandindhold pCt.	13.62	13.92	13.85	14.13	13.77	13.68
25	Smørrets Kvalitet ±	+0.2	+1.2	+0.3	÷0.3	÷0.1	÷1.5
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	85.79	85.80	86.21	85.85	85.75	84.99
27	Kærnemælk, kg	10.36	10.31	9.84	10.19	10.16	10.81
28	Smør, kg	3.85	3.89	3.95	3.96	4.09	4.20
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	2.65	2.64	2.99	2.97	2.38	2.36
30	do. i Kærnemælken	1.38	2.36	2.04	1.38	1.16	1.50
31	udvandedes i Smørret	95.97	95.00	94.97	95.65	96.46	96.14

Forsøg Nr. 14 EJBY MEJERI Middelfed Fløde		1919		1919		1919	
		29. Oktober		30. Oktober		31. Oktober	
		A÷	B÷	A÷	B ₀	A ₀	B÷
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.704	3.704	3.680	3.680	3.568	3.568
2	Skumningen foregik ved C°	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.076	0.076	0.080	0.080	0.070	0.070
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	14.31	14.69	14.42	14.42	14.42	14.63
5	Fløden pasteuriseredes til C°	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92
6	do. afkøledes til ca. C°	11-13	11-13	11-13	11-13	11-13	11-13
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	3.0	3.0	4.0	4.0	5.0	5.0
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.076	0.076	0.080	0.080	0.070	0.070
9	Syrningen begyndte ved C°	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0
10	do. sluttede ved C°	14.0	14.0	13.6	13.6	13.0	13.0
11	do. varede Timer	22	22	22	22	22	22
12	Flødemængde i Kærnen kg	640	640	650	650	662	662
13	pCt. Fedt i Kærnemælkens Tørstof	4.89	5.22	5.56	5.15	5.60	4.65
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	24.69	24.06	24.08	24.09	23.16	22.85
15	Fedtmængde i Kærnen, kg	158.01	153.98	156.52	156.58	153.43	149.66
16	Kærningen begyndte ved C°	10.4	16.8	17.8	13.8	14.6	11.8
17	do. sluttede ved C°	14.0	17.1	18.0	15.6	15.6	14.4
18	do. varede Minutter	102	30	23	63	55	83
19	Kærnenes Omdrejninger pr. Minut..	24	24	24	24	24	24
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.400	0.440	0.475	0.435	0.485	0.400
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	8.18	8.43	8.54	8.45	8.66	8.61
22	Af Flødens Fedt tabt i Kærnem. pCt.	1.15	1.30	1.41	1.27	1.50	1.25
23	Udvundet Smørmængde, kg	187.30	185.85	186.90	193.60	188.25	188.15
24	Smørrets Vandindhold pCt.	14.11	12.81	13.26	13.48	14.35	14.23
25	Smørrets Kvalitet ±	÷0.4	÷0.6	+0.8	+0.2	+0.5	÷1.2
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	85.69	85.31	85.58	85.58	85.58	85.37
27	Kærnemælk, kg	10.00	10.30	10.11	9.95	10.12	10.22
28	Smør, kg	4.31	4.39	4.31	4.47	4.30	4.41
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	1.75	1.72	1.88	1.84	1.71	1.64
30	do. i Kærnemælken	1.13	1.28	1.28	1.25	1.47	1.23
31	udvandedes i Smørret	97.12	97.00	96.74	96.91	96.82	97.15

	Forsøg Nr. 15 EJBY MEJERI Middelfed Fløde	1919		1919		1919	
		8. Decbr.		9. Decbr.		10. Decbr.	
		A÷	B÷	A ₀	B÷	A÷	B ₀
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.72	3.72	3.65	3.65	3.75	3.75
2	Skumningen foregik ved C°	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	13.84	14.01	14.55	14.84	15.10	15.39
5	Fløden pasteuriseredes til C°	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92
6	do. afkøledes til ca. C°	11-13	11-13	11-13	11-13	11-13	11-13
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10
9	Syrningen begyndte ved C°	14.7	14.7	15.3	15.3	15.25	15.25
10	do. sluttede ved C°	12.0	12.0	12.5	12.5	12.25	12.25
11	do. varede Timer	22	22	22	22	22	22
12	Flødemængde i Kærnen kg	637	637	725	725	720	687
13	pCt. Fedt i Kærnemælkens Tørstof	7.04	7.14	5.46	5.15	7.60	5.50
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	25.12	24.83	23.45	23.00	23.23	22.80
15	Fedtmængde i Kærnen, kg	160.14	158.29	170.01	166.75	167.25	156.75
16	Kærningen begyndte ved C°	11.0	17.8	14.8	11.6	18.0	14.8
17	do. sluttede ved C°	13.8	17.4	15.6	13.8	18.0	15.3
18	do. varede Minutter	80	15	36	83	16	43
19	Kærnens Omdrejninger pr. Minut..	24	24	24	24	24	24
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.570	0.590	0.470	0.440	0.640	0.480
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	8.10	8.26	8.61	8.55	8.42	8.72
22	Af Flødens Fedt tabt i Kærnem. pCt.	1.58	1.67	1.44	1.37	1.99	1.52
23	Udvundet Smørmængde, kg	194.15	190.40	204.20	207.05	198.95	191.25
24	Smørrets Vandindhold pCt.	14.34	12.89	13.57	14.27	12.56	13.75
25	Smørrets Kvalitet ±	+0.6	+0.9	+1.3	+0.3	+1.3	+1.3
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	86.16	85.99	85.45	85.16	84.90	84.61
27	Kærnemælk, kg	9.44	9.64	10.27	10.42	10.74	10.92
28	Smør, kg	4.40	4.37	4.28	4.42	4.36	4.47
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	2.32	2.30	2.33	2.33	2.26	2.25
30	do. i Kærnemælken	1.54	1.63	1.41	1.34	1.94	1.49
31	udvandt i Smørret	96.14	96.07	96.26	96.33	95.80	96.26

	Forsøg Nr. 16 EJBY MEJERI Fed Fløde	1920		1920		1920	
		15. Marts		16. Marts		17. Marts	
		A ₀	B÷	A÷	B+	A+	B ₀
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.76	3.76	3.73	3.73	3.63	3.63
2	Skumningen foregik ved C°	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.09	0.09	0.09	0.09	0.08	0.08
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	10.49	10.48	9.52	9.99	10.47	10.55
5	Fløden pasteuriseredes til C°	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92
6	do. afkøledes til ca. C°	12-14	12-14	12-14	12-14	12-14	12-14
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.09	0.09	0.09	0.09	0.08	0.08
9	Syrningen begyndte ved C°	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5
10	do. sluttede ved C°	12.5	12.5	12.0	12.0	12.3	12.3
11	do. varede Timer	22	22	22	22	22	22
12	Flødemængde i Kærnen kg	535	535	500	537	600	575
13	pCt. Fedt i Kærnemælkens Tørstof	6.41	5.38	6.09	9.69	8.02	6.90
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	32.77	32.81	35.82	34.16	31.77	31.51
15	Fedtmængde i Kærnen, kg	175.32	175.53	179.10	183.61	190.62	181.18
16	Kærningen begyndte ved C°	14.6	12.0	11.4	16.0	16.2	13.9
17	do. sluttede ved C°	14.4	12.6	12.2	15.9	16.0	13.9
18	do. varede Minutter	14	27	30	9	10	21
19	Kærnenes Omdrejninger pr. Minut..	24	24	24	24	24	24
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.544	0.446	0.503	0.785	0.630	0.601
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	8.49	8.29	8.26	8.10	7.86	8.71
22	Af Flødens Fedt tabt, i Kærnem. pCt.	1.00	0.83	0.81	1.38	1.25	1.19
23	Udvundet Smørmængde, kg	211.40	207.65	211.05	216.45	221.95	216.75
24	Smørrets Vandindhold pCt.	11.49	12.13	12.83	13.07	13.54	13.94
25	Smørrets Kvalitet ±	÷0.7	÷0.5	+0.2	÷0.5	÷0.3	÷0.1
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	89.51	89.52	90.48	90.01	89.53	89.45
27	Kærnemælk, kg	6.06	6.13	5.22	5.69	6.33	6.30
28	Smør, kg	4.43	4.35	4.30	4.30	4.14	4.25
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	2.19	2.17	2.20	2.14	1.96	2.03
30	do. i Kærnemælken	0.98	0.81	0.79	1.35	1.23	1.17
31	udvandedes i Smørret	96.83	97.02	97.01	96.51	96.81	96.80

Forsøg Nr. 17 E J B Y M E J E R I Fed Fløde		1920		1920		1920	
		19. August		20. August		21. August	
		A÷	B ₀	A ₀	B+	A+	B÷
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.54	3.54	3.53	3.53	3.59	3.59
2	Skumningen foregik ved C°	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.12	0.12	0.09	0.09	0.09	0.09
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	10.19	9.97	11.13	10.83	9.61	10.25
5	Fløden pasteuriseredes til C°	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92
6	do. afkøledes til ca. C°	12-13	12-13	12-13	12-13	12-13	12-13
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.12	0.12	0.09	0.09	0.09	0.09
9	Syrningen begyndte ved C°	14.25	14.25	14.00	14.00	14.25	14.25
10	do. sluttede ved C°	15.20	15.20	15.30	15.30	15.40	15.40
11	do. varede Timer	22	22	22	22	22	22
12	Flodemængde i Kærnen kg	697	690	739	717	662	650
13	pCt. Fedt i Kærnemælkens Tørstof	7.14	10.06	8.64	14.29	15.36	7.67
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	32.39	33.08	29.81	30.64	35.12	32.91
15	Fedtmængde i Kærnen, kg	225.92	228.25	220.44	219.84	232.67	213.91
16	Kærningen begyndte ved C°	10.8	13.6	13.4	16.5	16.6	10.6
17	do. sluttede ved C°	12.2	14.2	14.4	17.0	16.4	12.0
18	do. varede Minutter	31	20	23	14	9	23
19	Kærnsens Omdrejninger pr. Minut..	24	24	24	24	24	24
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.59	0.88	0.76	1.35	1.49	0.62
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	8.26	8.75	8.90	9.45	9.70	8.08
22	Af Flødens Fedt tabt. i Kærnen. pCt.	1.15	1.60	1.61	2.82	2.51	1.13
23	Udvundet Smørmængde, kg	255.95	275.50	271.20	257.45	270.30	258.70
24	Smørrets Vandindhold pCt.	13.65	14.14	13.67	13.91	14.03	13.60
25	Smørrets Kvalitet ±	+1.1	+0.7	+1.4	+1.0	+0.2	+0.5
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	89.81	90.02	88.87	89.17	90.39	89.75
27	Kærnemælk, kg	6.30	5.84	6.89	6.80	5.54	6.01
28	Smør, kg	3.89	4.14	4.24	4.03	4.07	4.24
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	3.04	3.06	2.26	2.26	2.26	2.25
30	do. i Kærnemælken	1.12	1.55	1.57	2.76	2.45	1.10
31	udvandedes i Smørret	95.84	95.39	96.17	94.98	95.29	96.65

	Forsøg Nr. 18 EJBY MEJERI Fed Fløde	1920		1920		1920	
		14. Decbr.		15. Decbr.		16. Decbr.	
		A ₀	B÷	A÷	B+	A+	B ₀
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.48	3.48	3.67	3.67	3.73	3.73
2	Skumningen foregik ved C°	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.154	0.154	0.112	0.112	0.136	0.136
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	9.87	10.11	9.66	11.09	10.35	9.93
5	Fløden pasteuriseredes til C°	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92
6	do. afkøledes til ca. C°	10-12	10-12	10-12	10-12	10-12	10-12
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.154	0.154	0.112	0.112	0.112	0.112
9	Syrningen begyndte ved C°	16.0	16.0	15.5	15.5	15.5	15.5
10	do. sluttede ved C°	13.0	13.0	15.0	15.0	13.6	13.6
11	do. varede Timer	22	22	22	22	22	22
12	Flødemængde i Kærnen kg	705	699	642	700	697	662
13	pCt. Fedt i Kærnemælkens Tørstof	7.16	5.96	6.17	13.12	13.37	7.99
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	30.92	30.20	33.70	29.36	31.83	30.42
15	Fedtmængde i Kærnen, kg	217.98	211.10	216.52	205.52	222.01	201.53
16	Kærningen begyndte ved C°	16.3	13.8	13.4	19.2	18.9	16.0
17	do. sluttede ved C°	16.0	14.0	13.8	18.8	18.6	16.0
18	do. varede Minutter	13	18	21	8	8	17
19	Kærns Omdrejninger pr. Minut..	24	24	24	24	24	24
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.595	0.510	0.545	1.105	1.150	0.705
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	8.31	8.55	8.83	8.42	8.60	8.82
22	Af Flødens Fedt tabt i Kærnen pCt.	1.20	1.08	0.97	2.40	2.29	1.79
23	Udvundet Smørmængde, kg	267.15	250.25	256.50	253.00	254.30	237.85
24	Smørrets Vandindhold pCt.	12.92	13.38	12.22	14.17	14.60	13.95
25	Smørrets Kvalitet ±	—	—	—	—	—	—
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	90.13	89.89	90.34	88.91	89.65	90.07
27	Kærnemælk, kg	5.78	6.15	5.43	6.70	6.33	5.67
28	Smør, kg	4.09	3.96	4.23	4.39	4.02	4.26
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	3.99	3.97	2.75	2.72	3.26	3.29
30	do. i Kærnemælken	1.15	1.04	0.94	2.33	2.21	1.74
31	udvandedes i Smørret	94.86	94.99	96.31	94.95	94.53	94.97

Forsøg Nr. 19 EJBY MEJERI Middelfed Fløde		1921		1921		1921	
		23. Februar		24. Februar		25. Februar	
		A+	B÷	A÷	B ₀	A ₀	B+
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.62	3.62	3.48	3.48	3.53	3.53
2	Skumningen foregik ved C°	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.082	0.082	0.083	0.083	0.085	0.085
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	16.87	14.52	15.85	15.96	14.50	15.81
5	Fløden pasteuriseredes til C°	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92
6	do. afkøledes til ca. C°	19-12	10-12	10-12	10-12	10-12	10-12
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.082	0.082	0.083	0.083	0.085	0.085
9	Syrningen begyndte ved C°	14.8	14.8	15.0	15.0	17.0	17.0
10	do. sluttede ved C°	14.8	14.8	14.6	14.6	15.5	15.5
11	do. varede Timer	22	22	22	22	22	22
12	Flødemængde i Kærnen kg	1080	987	1130	1125	1015	1060
13	pCt. Fedt i Kærnemælkens Tørstof	11.24	7.52	6.05	7.21	7.24	10.47
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	20.25	23.51	20.70	20.55	22.93	21.04
15	Fedtmængde i Kærnen, kg	2 8.70	232.16	233.91	231.19	232.74	223.02
16	Kærningen begyndte ved C°	19.0	13.0	13.0	16.0	16.0	19.4
17	do. sluttede ved C°	18.9	14.2	14.8	16.2	16.0	19.0
18	do. varede Minutter	14	50	55	30	21	12
19	Kærnens Omdrejninger pr. Minut..	24	24	24	24	24	24
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.995	0.698	0.561	0.727	0.682	0.987
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	8.85	9.28	9.27	9.31	9.42	9.43
22	Af Flødens Fedt tabt. i Kærnem. pCt.	3.73	2.14	2.03	2.68	2.17	3.47
23	Udvundet Smørmængde, kg	258.45	275.35	283.00	273.65	273.40	264.65
24	Smørrets Vandindhold pCt.	14.70	14.90	14.50	13.70	13.50	14.30
25	Smørrets Kvalitet ±	+1.0	+0.7	+0.2	+0.8	+0.4	+1.5
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	83.13	85.48	84.15	84.04	85.50	84.19
27	Kærnemælk, kg	12.67	10.31	11.72	11.92	10.44	11.71
28	Smør, kg	4.20	4.21	4.13	4.04	4.06	4.10
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	1.88	1.93	2.00	2.00	2.06	2.02
30	do. i Kærnemælken	3.66	2.10	1.98	2.62	2.13	3.40
31	udvandedes i Smørret	94.46	95.97	96.02	95.38	95.81	94.58

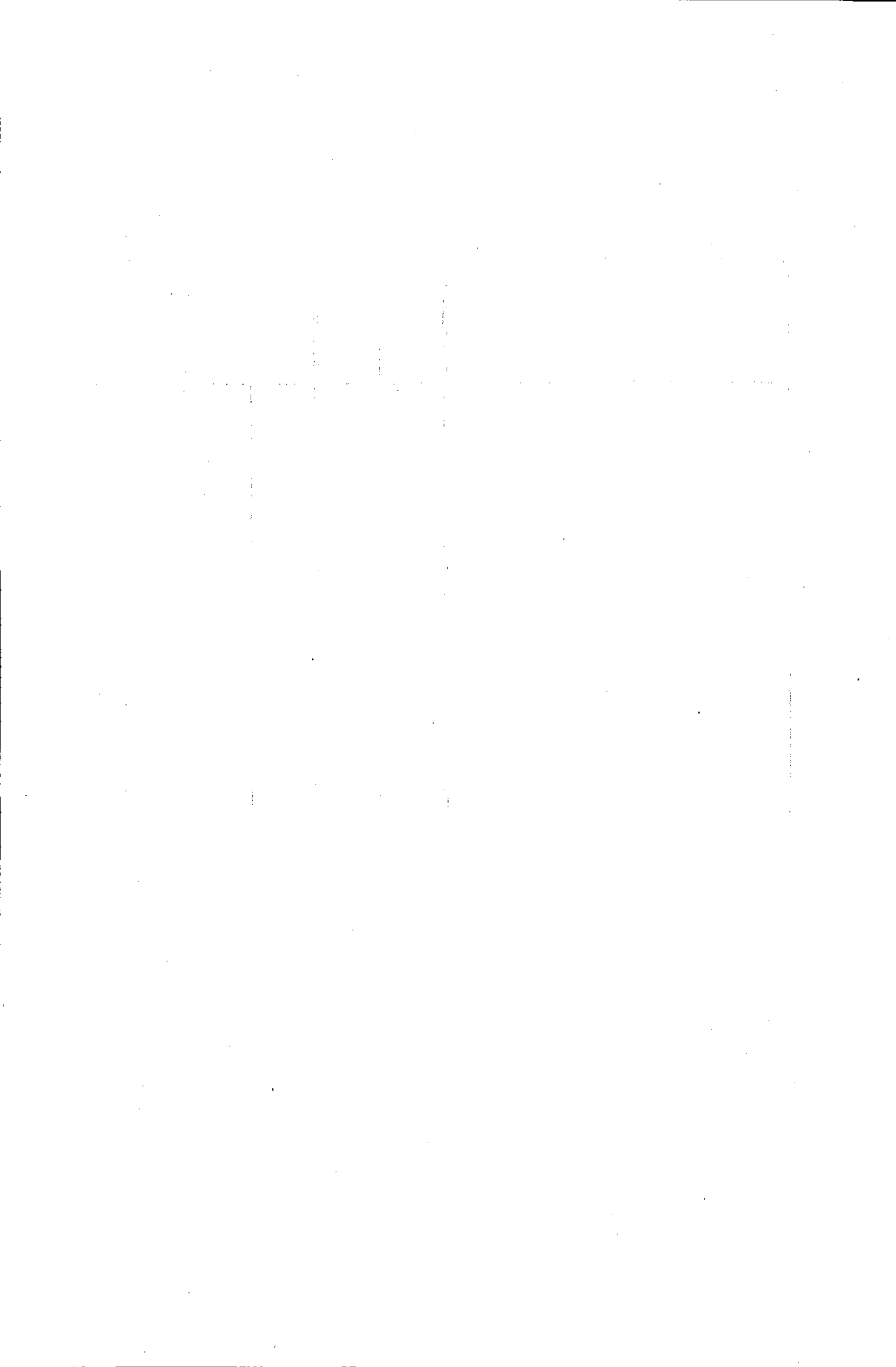
	Forsøg Nr. 20 E J B Y M E J E R I Mager Fløde	1921		1921		1921	
		22. Juni		23. Juni		24. Juni	
		A ₀	B _÷	A _÷	B ₊	A ₊	B ₀
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.32	3.32	3.24	3.24	3.34	3.34
2	Skumningen foregik ved C°	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.070	0.070	0.109	0.109	0.070	0.070
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	15.68	16.48	13.59	14.68	14.40	14.30
5	Fløden pasteuriseredes til C°	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92
6	do. afkøledes til ca. C°	12-13	12-13	12-13	12-13	12-13	12-13
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.070	0.070	0.109	0.109	0.070	0.070
9	Syrningen begyndte ved C°	15.0	15.0	15.0	15.0	15.3	15.3
10	do. sluttede ved C°	15.5	15.5	15.2	15.2	15.3	15.3
11	do. varede Timer	20	20	20	20	20	20
12	Flødemængde i Kærnen kg	1390	1415	1287	1245	1265	1252
13	pCt. Fedt i Kærnemælkens Tørstof	8.46	7.06	5.07	10.69	10.76	6.81
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	20.01	19.03	22.27	20.62	21.91	22.06
15	Fedtmængde i Kærnen, kg	278.14	269.27	286.72	256.72	277.16	276.30
16	Kærningen begyndte ved C°	14.4	11.8	11.4	16.8	17.1	14.1
17	do. sluttede ved C°	15.6	13.5	13.4	17.6	17.8	15.6
18	do. varede Minutter	53	85	81	30	31	51
19	Kærnsens Omdrejninger pr. Minut..	24	24	24	24	24	24
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.762	0.623	0.440	1.020	1.034	0.565
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	9.01	8.82	8.68	9.54	9.61	8.30
22	Af Flødens Fedt tabt, i Kærnen. pCt.	2.88	2.53	1.47	3.69	3.52	1.90
23	Udvundet Smørmængde, kg	337.55	321.80	331.75	315.65	320.60	324.25
24	Smørrets Vandindhold pCt.	15.60	15.80	13.90	14.40	14.80	14.20
25	Smørrets Kvalitet ±	÷0.4	+0.9	+0.4	+1.3	+1.1	+0.8
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	84.32	83.52	86.41	85.32	85.60	85.70
27	Kærnemælk, kg	11.72	12.58	9.95	10.81	10.96	11.02
28	Smør, kg	3.96	3.90	3.64	3.87	3.44	3.28
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	1.78	1.76	2.90	2.86	1.79	1.79
30	do. i Kærnemælken	2.83	2.49	1.43	3.58	3.46	1.87
31	udvandt i Smørret	95.39	95.75	95.67	93.56	94.75	96.34

	Forsøg Nr. 21 EJBY MEJERI Fed Fløde	1921		1921		1921	
		22. August		23. August		24. August	
		A÷	B ₀	A+	B÷	A ₀	B+
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.56	3.56	3.59	3.59	3.23	3.23
2	Skumningen foregik ved C°	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.099	0.099	0.110	0.110	0.079	0.079
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	9.82	9.65	10.01	9.96	8.68	8.62
5	Fløden pasteuriseredes til C°	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92
6	do. afkøledes til ca. C°	12-13	12-13	12-13	12-13	12-13	12-13
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	5.0	5.0	5.0	5.0	4.0	4.0
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.099	0.099	0.110	0.110	0.079	0.079
9	Syrningen begyndte ved C°	14.5	14.5	14.5	14.5	14.6	14.6
10	do. sluttede ved C°	15.2	15.2	15.5	15.2	16.2	16.2
11	do. varede Timer	20	20	20	20	20	20
12	Flødemængde i Kærnen kg	765	744	750	785	778	764
13	pCt. Fedt i Kærnemælken Tørstof	9.74	12.60	16.55	9.15	11.51	15.97
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	33.67	34.24	33.23	33.38	34.97	35.23
15	Fedtmængde i Kærnen. kg	257.57	254.74	249.22	262.20	272.06	269.33
16	Kærningen begyndte ved C°	12.2	15.0	17.2	11.3	14.6	17.6
17	do. sluttede ved C°	13.6	15.4	17.6	13.2	15.4	17.7
18	do. varede Minutter	19	11	10	23	16	9
19	Kærnen Omdrejninger pr. Minut..	24	24	24	24	24	24
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.845	1.130	1.655	0.800	1.080	1.615
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	8.68	8.97	10.00	8.74	9.38	10.11
22	Af Flødens Fedt tabt i Kærnen. pCt.	1.52	1.95	2.98	1.47	1.87	2.71
23	Udvundet Smørmængde, kg	300.75	304.50	301.00	304.60	306.50	310.80
24	Smørrets Vandindhold pCt.	14.24	14.55	15.45	14.03	14.98	15.14
25	Smørrets Kvalitet ±	+0.3	÷0.1	+1.4	÷2.1	+1.4	÷2.4
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	90.18	90.35	89.99	90.04	91.32	91.38
27	Kærnemælk, kg	5.75	5.50	5.79	5.90	5.12	4.98
28	Smør, kg	4.06	4.15	4.22	4.06	3.56	3.64
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	2.51	2.51	2.75	2.76	2.23	2.23
30	do. i Kærnemælken	1.48	1.90	2.89	1.43	1.83	2.65
31	udvandedes i Smørret	96.01	95.59	94.36	95.81	95.94	95.12

	Forsøg Nr. 22 EJBY MEJERI Middelfed Fløde	1921		1921		1921	
		11. Oktober		12. Oktober		13. Oktober	
		A ₀	B÷	A÷	B+	A+	B ₀
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.60	3.60	3.40	3.40	3.54	3.54
2	Skumningen foregik ved C°	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.075	0.075	0.064	0.064	0.070	0.070
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	12.85	13.57	11.93	12.67	12.86	13.13
5	Fløden pasteuriseredes til C°	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92
6	do. afkøledes til ca. C°	11-12	11-12	11-12	11-12	11-12	11-12
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.075	0.075	0.064	0.064	0.070	0.070
9	Syrningen begyndte ved C°	14.7	14.7	15.0	15.0	15.0	15.0
10	do. sluttede ved C°	15.1	15.1	15.7	15.7	15.8	15.8
11	do. varede Timer	21	21	21	21	21	21
12	Flødemængde i Kærnen kg	987	1017	1015	975	1000	1000
13	pCt. Fedt i Kærnemælkens Tørstof	7.82	6.03	5.74	11.55	10.60	6.61
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	26.46	25.05	26.96	25.39	26.01	25.48
15	Fedtmængde i Kærnen, kg	261.29	254.88	273.64	247.55	260.10	254.80
16	Kærningen begyndte ved C°	15.2	12.2	12.0	18.0	17.8	14.7
17	do. sluttede ved C°	16.0	14.2	13.8	18.5	18.1	15.6
18	do. varede Minutter	28	60	48	18	17	31
19	Kærnenes Omdrejninger pr. Minut..	24	24	24	24	24	24
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.720	0.525	0.495	1.110	0.990	0.590
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	9.21	8.71	8.63	9.61	9.34	8.93
22	Af Flødens Fedt tabt i Kærnen pCt.	1.87	1.48	1.27	3.10	2.67	1.62
23	Udvundet Smørmængde, kg	308.50	301.40	314.40	282.75	300.25	298.00
24	Smørrets Vandindhold pCt.	13.91	13.75	13.59	14.07	13.11	13.62
25	Smørrets Kvalitet ±	+0.1	+0.6	+0.5	+0.3	+0.5	+0.6
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	87.15	86.43	88.07	87.33	87.14	86.87
27	Kærnemælk, kg	8.68	9.39	8.09	8.85	8.84	9.05
28	Smør, kg	4.17	4.18	3.84	3.82	4.02	4.08
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	1.81	1.80	1.65	1.64	1.72	1.72
30	do. i Kærnemælken	1.83	1.45	1.24	3.04	2.62	1.59
31	udvandedes i Smørret	96.36	96.75	97.11	95.32	95.32	96.69

Forsøg Nr. 23 EJBY MEJERI Fed Fløde		1921 12. Decbr.		1921 13. Decbr.		1921 14. Decbr.	
		A ₀	B÷	A÷	B÷	A÷	B ₀
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.86	3.86	3.52	3.52	4.20	4.20
2	Skumningen foregik ved C°	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.093	0.093	0.092	0.092	0.112	0.112
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	11.15	11.06	9.48	10.22	13.31	13.43
5	Fløden pasteuriseredes til C°	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92
6	do. afkøledes til ca. C°	10-12	10-12	10-12	10-12	10-12	10-12
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.093	0.093	0.092	0.092	0.112	0.112
9	Syrningen begyndte ved C°	15.0	15.0	15.2	15.2	15.5	15.5
10	do. sluttede ved C°	13.0	13.0	13.8	13.8	13.0	13.0
11	do. varede Timer	21	21	21	21	21	21
12	Flødemængde i Kærnen kg	775	787	725	806	890	875
13	pCt. Fedt i Kærnemælkens Tørstof	6.84	5.58	5.70	11.25	10.27	6.67
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	32.26	32.52	34.53	32.03	29.36	29.09
15	Fedtmængde i Kærnen, kg	250.01	256.09	250.34	258.16	261.30	254.54
16	Kærningen begyndte ved C°	15.0	12.4	11.8	17.5	17.8	14.9
17	do. sluttede ved C°	15.1	13.0	13.0	17.5	17.7	15.1
18	do. varede Minutter	19	33	36	16	18	25
19	Kærnenes Omdrejninger pr. Minut..	24	24	24	24	24	24
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.605	0.460	0.455	0.980	0.890	0.565
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	8.85	8.25	7.98	8.71	8.66	8.47
22	Af Flødens Fedt tabt i Kærnem. pCt.	1.16	0.87	0.76	1.91	2.00	1.27
23	Udvundet Smørmængde, kg	295.80	302.75	304.25	302.90	303.75	301.90
24	Smørrets Vandindhold pCt.	12.34	12.91	13.62	13.09	13.25	13.28
25	Smørrets Kvalitet ±	÷0.5	÷0.5	+1.0	+1.0	+1.0	+1.0
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	88.85	88.94	90.52	89.78	86.69	86.57
27	Kærnemælk, kg	6.68	6.59	5.30	6.19	8.55	8.57
28	Smør, kg	4.47	4.47	4.18	4.03	4.76	4.86
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	2.14	2.14	2.37	2.35	2.32	2.31
30	do. i Kærnemælken	1.13	0.85	0.74	1.87	1.95	1.24
31	udvandes i Smørret	96.73	97.01	96.89	95.78	95.73	96.45

Forsøg Nr. 24 EJBY MEJERI Fed Fløde		1922 22. Marts		1922 23. Marts		1922 24. Marts	
		A ₀	B÷	A÷	B+	A+	B ₀
1	Sødmælken indeholdt pCt. Fedt ..	3.71	3.71	3.69	3.69	3.57	3.57
2	Skumningen foregik ved C°	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55	50-55
3	Skummetmælken indeholdt pCt. Fedt	0.079	0.079	0.075	0.075	0.078	0.078
4	Ved Skumningen toges pCt. Fløde	12.93	13.21	12.98	13.76	12.11	11.77
5	Fløden pasteuriseredes til C°	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92	90-92
6	do. afkøledes til ca. C°	10-12	10-12	10-12	10-12	10-12	10-12
7	Tilsat Syre af skummet Mælk pCt.	6.5	6.5	6.5	6.5	5.0	5.0
8	Syren indeholdt pCt. Fedt	0.079	0.079	0.075	0.075	0.075	0.075
9	Syrningen begyndte ved C°	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5
10	do. sluttede ved C°	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0
11	do. varede Timer	20	20	20	20	20	20
12	Flødemængde i Kærnen kg	1024	999	1037	1062	970	945
13	pCt. Fedt i Kærnemælkens Tørstof	6.31	5.77	5.90	8.64	9.77	5.34
14	Fløden indeholdt pCt. Fedt	26.45	25.89	26.23	24.74	27.53	28.33
15	Fedtmængde i Kærnen, kg	270.85	253.64	272.13	262.86	267.04	267.72
16	Kærningen begyndte ved C°	15.4	12.8	12.2	17.9	18.6	15.0
17	do. sluttede ved C°	15.6	13.4	13.1	18.0	18.4	15.0
18	do. varede Minutter	18	47	52	17	11	22
19	Kærnsens Omdrejninger pr. Minut..	24	24	24	24	24	24
20	Kærnemælken indeholdt pCt. Fedt	0.565	0.505	0.520	0.740	0.790	0.455
21	do. indeholdt pCt. Tørstof	8.95	8.75	8.82	8.56	8.09	8.52
22	Af Flødens Fedt tabt i Kærnen. pCt.	1.46	1.35	1.36	2.13	1.94	1.16
23	Udvundet Smørmængde, kg	323.85	309.70	625.35	306.60	313.85	313.70
24	Smørrets Vandindhold pCt.	13.70	15.30	14.60	13.50	13.30	11.90
25	Smørrets Kvalitet ±	+0.3	+1.3	+0.2	+0.5	+0.5	÷1.0
100 kg Sødmælk blev til:							
26	Skummetmælk, kg	87.07	86.79	87.02	86.24	87.89	88.23
27	Kærnemælk, kg	8.56	8.85	8.65	9.53	8.03	7.67
28	Smør, kg	4.37	4.36	4.33	4.23	4.08	4.10
Af 100 Dele Fedt i Sødmælk:							
29	tabtes i Skummetmælken	1.85	1.84	1.77	1.75	1.92	1.92
30	do. i Kærnemælken	1.43	1.33	1.35	2.09	1.90	1.14
31	udvandedes i Smørret	96.72	96.83	96.88	96.16	96.18	96.94



Oversigt

over

de fra den kgl. Veterinær- og Landbohøjskoles Laboratorium for landøkonomiske Forsøg udgaaede Beretninger.

- 1*) (18de fra N. J. Fjord). 1883. a. Maaling af Kraftforbrug ved Burmeister & Wains lille og de Lavals Centrifuger. b. Skumningsforsøg med de samme Centrifuger (Konkurrenceforsøg i Vestervig). c. Almindelige Bemærkninger om Centrifuger. d. Anvendelse af skummet Mælk til Foder for Kalve og Svin, (50 Øre).
- Tillæg hertil*) 1883. a. Kemisk Sammensætning af nymalket Mælk og skummet Mælk, Kærnemælk og Valle fra danske Mejerigaarde. b. Vanskelighed med at faa Mælk. c. Mælks Næringsværdi (af Panum).
- 2*) (19de fra N. J. Fjord). 1883. a. Fodring af Kalve og Grise med skummet Mælk fra Centrifuge og Bøtter. b. Holdbarhed af centrifugeret og ikke-centrifugeret Mælk. c. Forøgelse af centrifugeret Mælks Holdbarhed ved Opvarmning. (50 Øre).
3. (20de fra N. J. Fjord). 1885. Is, Bøtter og Centrifuge. Forsøgene udførte paa Tandrup, Ravnholdt (med Ryslinge), Lustrupholm og Ladelundgaard. (50 Øre).
- 4*) 1885. Om tuberkuløs Mælk. a. Undersøgelser angaaende Mælk og Mejeriprodukter af tuberkuløse Køer (af Prof., Dr. med. Bang). b. Kemisk Undersøgelse af Mælken fra Køer med Yverbetændelse (af Prof. V. Storch). (50 Øre).
5. (21de fra N. J. Fjord). a. Udtørring af Laboratoriet under dets Opførelse. b. Afkølingsforsøg med Kød af nylig slagtede Kreaturer. (50 Øre).
- 6*) (22de fra N. J. Fjord). 1885. Foreløbige Forsøg over Fedmen af og Kontrol med den til Fællesmejerier leverede Mælk.
7. 1886. To Osteudstillingsforsøg med Ost af skummet Mælk fra Is- og Centrifugemejerier (af Prof. V. Storch). (50 Øre).
8. (23de fra N. J. Fjord). 1886. Afkøling af Smør under dets Hensstand i Mejerier og dets Forsendelse med Jernbane og Dampskib. (50 Øre).
- 9*) (24de fra N. J. Fjord). 1887. Betaling af sød Mælk i Fællesmejerier efter »Forskel i pCt. Fløde« (Differensberegning) (1 Kr.), hvortil slutter sig
- Tillæg. 1887. Tabelværk (5 Kr.) med Tavle (2 Kr. 35 Øre) til Brug i Fællesmejerier, særlig hvor man ønsker at betale Mælken efter dens Fedme.
10. 25de fra N. J. Fjord). 1887. Fodringsforsøg med Svin, navnlig

- over Forholdet mellem Foderværdien af skummet Mælk og Valle samt mellem Korn, Mælk og Valle. (50 Øre).
- 11*) 1888. Undersøgelser af Hvede og Hvedemel fra Dyrkningsforsøg, iværksatte af det Kgl. danske Landhusholdningsselskabs Hvedeudvalg (af Docent E. Gottlieb). (50 Øre).
 - 12*) 1888. Undersøgelser over Aarsagen til Kværke (af Prof. G. Sand og Lektor C. O. Jensen). (50 Øre).
 13. (26de fra N. J. Fjord). 1888. Bevægelige Forsøgsstationer i Danmark. a. Almindelig Oversigt over Forsøgene 1872—87. b. Fodringsforsøg med Malkekøer i Vinteren 1887—88. (50 Øre).
 - 14*) 1889. Aarsagerne til Yverbetændelse hos Kvæget (af Prof., Dr. med. Bang). (50 Øre).
 15. (27de fra N. J. Fjord). 1889. Fodringsforsøg med Svin. a. Sammenligning mellem Korn og Oljekager og b. mellem Svin af forskellige Racer. (50 Øre).
 - 16*) 1889. Om tuberkuløs Mælk. a. Undersøgelse over Smitteevnen af Mælk af tuberkuløse Køer og over Varmens Indvirkning paa Tuberkelbaciller i Mælk (af Prof., Dr. med. Bang). b. Undersøgelser over Mælkens Omdannelse ved Yvertuberkulose (af Prof. V. Storch). (50 Øre).
 17. (28de fra N. J. Fjord). 1889. 2det Aars Fodringsforsøg med Malkekøer: Sammenligning mellem Kraftfoder og Roer. (50 Øre).
 - 18*) 1890. Nogle Undersøgelser over Flødens Syrning (af Prof. V. Storch). (50 Øre).
 19. (29de fra N. J. Fjord). 1890. Fodringsforsøg med Svin. a. Korn, Majs og Rugklid. b. Korn, Roer og Kartofler. c. Svin af forskellige Racer. (50 Øre).
 20. (30te fra N. J. Fjord). 1890. 3die Aars Fodringsforsøg med Malkekøer. Fortsat Sammenligning mellem Kraftfoder og Roer. (50 Øre).
 - 21*) 1891. Den Koch'ske Lymfe som diagnostisk Middel over for Kvægets Tuberkulose (af Prof., Dr. med. Bang).
 22. 1891. Pasteuriseringsforsøgene. a. Bakteriologiske Undersøgelser over visse Mælke- og Smørfejl (af Lektor C. O. Jensen). b. Forsøg med Pasteurisering af sød Mælk og Fløde samt Anvendelse af god Syre som Middel til Bekæmpelse af forskellige Mælke- og Smørfejl og c. Holdbarhedsforsøg med pasteuriseret Mælk (af Overassistent H. P. Lunde). (1 Kr.).
 23. 1891. Forsøg med Brødbagning af Rugmel og Hvedemel samt Blandinger af disse. (50 Øre).
 - 24*) 1891. Fortsatte Forsøg med Tuberkulin (af Prof., Dr. med. Bang).
 - 25*) 1892. Undersøgelse af nogle Former af Rødsyge hos Svinet. a. Om Endokarditis hos Svinet (af Prof., Dr. med. Bang). b. Om Knuderosen, tør Hudbrand og Rødsyge (af Lektor C. O. Jensen). (50 Øre).
 26. 1892. Fodringsforsøg med Svin i Aarene 1890—92. a. Korn- og

- Hvedeklid. b. Korn, Runkelroer (og Sukkerroer) samt kemiske Undersøgelser af de til Forsøgene benyttede Foderstoffer (af Prof. V. Storch). (50 Øre).
27. 1892. 4de og 5te Aars Fodringsforsøg med Malkekøer (1891 og 1892). Sammenligning mellem Korn og Oljekager. (50 Øre).
 - 28*) 1893. Samlet Beretning om de »sammenhængende Rækker af Smørudstillinger« 1889—1892. (Fortsættes i 33te). (2 Kr.).
 29. 1894. 6te og 7de Aars Fodringsforsøg med Malkekøer (1893 og 1894). Sammenligning mellem Korn og Hvedeklid. (50 Øre).
 - 30*) 1895. Fodringsforsøg med Svin i Aarene 1891—94. a. Sammenligning mellem Korn — Roer — Gulerødder (og Turnips). Korn — Oljekager — Roer. Byg og Majs. Dansk og russisk Byg. b. Slagtningsforsøg. c. Kornforbrug til 1 Pd. Tilvækst, ved svagere og stærkere Fodring, ved Vinter- og Sommerforsøg. d. Fodringsforsøg med store Svin. e. Sammenligning mellem Galt og So. (1 Kr.).
 31. 1895. Forsøg med Apparater til hurtig Fedtbestemmelse i Mælk (Babcock's, Gerber's og Lindstrøm's). (50 Øre).
 32. 1895. Syrningsforsøg (Sammenligning mellem Handelssyreværkere og Kærnemælk fra gode Mejerier). (50 Øre).
 33. 1895. Anden samlede Beretning om de »sammenhængende Rækker af Smørudstillinger« (Fortsættelse af 28de). (50 Øre).
 34. 1895. Samlet Oversigt over Fodringsforsøgene med Malkekøer 1887—1895. (75 Øre).
 35. 1895. Forsøg med et selvregulerende Pasteuriseringsapparat (af Prof., Dr. med. V. Henriques og Docent V. Striholt). (50 Øre).
 - 36*) 1896. Undersøgelser over Konsistensfejl hos Smørret samt over Smørrets og Mælekuglernes Bygning (af Prof. V. Storch). (2 Kr.).
 37. 1897. Forsøg over Foderets Indflydelse paa Smørrets Kvalitet. 1892—97. (1 Kr.).
 38. 1897. I. Seruminjektioner som Forebyggelsesmiddel mod Lunge-sygdom hos Hesten. II. Oversigt over den bakteriologiske Afdelings Virksomhed indtil Marts 1897 (af Lektor C. O. Jensen). (50 Øre).
 39. 1897. 8de og 9de Aars Fodringsforsøg med Malkekøer. Sammenligning mellem Blandsæd og Hvede (1895) og mellem Blandsæd og Melassefoder (1896). (1 Kr.).
 - 40*) 1898. En kemisk Prøve til at afgøre, om Mælk eller Fløde har været opvarmet til mindst 80 ° C eller ikke (af Prof. V. Storch). (50 Øre).
 41. 1898. Sammenlignende Undersøgelser af forskellige Apparaters Anvendelighed til Kontrollering af Mælkens Fedme. (1 Kr.).
 - 42*) 1899. Fodringsforsøg med Svin i Aarene 1885—98. Foderværdien af Kaalrabi og Turnips, Sammenligning mellem Hvede og Byg. Foderværdien af forskellige Slags Melassefoder samt Palme-kager og Majs med Hensyn til Flæskets Kvalitet. (1 Kr.).
 43. 1899. Forsøg med Pasteuriseringsapparater. (1 Kr.).
 44. 1899. Undersøgelser over Fedtdannelse i Organismen ved inten-

- siv Fedtfodring (af Prof. Dr. med. V. Henriques og Docent C. H. Hansen). (50 Øre).
45. 1899. 11te og 12te Aars Fodringsforsøg med Malkekøer (1898—99). Sammenligning mellem Blandsæd og Majs. (1 Kr.).
 46. 1900. Undersøgelser over Smørfedtets Lysbrydningssevne, Jodtal og Indhold af flygtige Syrer. (1 Kr.).
 47. 1900. Forsøg med Pasteuriseringsapparater (Fortsættelse af 43de Beretning. (1 Kr.).
 48. 1901. A. Forsøg over Smørudbyttet ved Fremstilling af vasket fersk Smør i Sammenligning med almindelig salt Smør, samt B. Forsøg over, hvilken Indflydelse Udluftningen af den søde Mælk har paa Smørrets Finhed og Holdbarhed. (50 Øre).
 49. 1901. Forsøg med forskellige Saltningsmaader for Flæsk. (50 Øre).
 50. 1901. Sammenlignende Forsøg med Afkøling af Jernbanevogne ved Hjælp af Is eller Ammoniak. (50 Øre).
 51. 1902. Fortsatte Forsøg med forskellige Saltningsmaader for Flæsk. (1 Kr.).
 52. 1902. Om Rødsygebacillens Forekomst paa Slimhinderne hos sunde Svin. (1 Kr.).
 53. 1903. Kort Meddelelse om Fodringsforsøgene med Malkekøer 1900—01 samt Redegørelse for Laboratoriets Standpunkt til forskellige omdebatterede Spørgsmaal Forsøgene vedrørende. (50 Øre).
 54. 1902. Forsøg med Lysanlæg i Mejerier. (1 Kr.).
- Extra. 1903. Nogle Undersøgelser over Nedarvning og Variabilitet hos Havre (af Assistent A. V. Krarup). (50 Øre).
- 55*) 1904. 13de og 14de Aars Fodringsforsøg med Malkekøer. Forsøg over Roetørstoffets Foderværdi for Malkekøer. (1 Kr. 50 Øre).
 56. 1905. Undersøgelser over forskellige Metoder til Fedtbestemmelser i Mælk samt om Mælkens Renskumning ved forskellige Temperaturer. (50 Øre).
 57. 1905. Forsøg med Udluftning af Fløde med Ulanders Mælkerenser og med Disbrowkjærnen. (50 Øre).
 58. 1905. Den kemiske Analyse af Foderstoffer og dens Forhold til Fodringsforsøgene (af Prof. V. Storch). (2 Kr.).
 59. 1905. Indberetning til Landbrugsministeriet om Laboratoriets Fodringsforsøg med Malkekøer. (2 Kr.).
 60. 1906. Forsøg med at bestemme Æggehvideminimum i Malkekøernes Foder. (Fortsættes i 63de Beretning). (3 Kr.).
 61. 1907. A. Forsøg med Ostning af pasteuriseret Mælk og B. Fortsatte Undersøgelser over Metoder til Fedtbestemmelser i Mælk. (1 Kr.).
 - 62*) 1907. Bestemmelse af Vandindholdet i Smør. (50 Øre).
 63. 1907. Fortsatte Forsøg over Æggehvideminimum i Malkekøernes Foder (Fortsættelse af 60de Beretning). (2 Kr.).

64. 1908. Sammenlignende Forsøg med Svin af forskellig Afstamning. (2 Kr.).
- Extra. 1908. Redegørelse for Forsøg over Forhold vedrørende Svinets Stivsyge (af Prof. Carl H. Hansen). (50 Øre).
65. 1909. Fodrings- og Nedkulingsforsøg med Sukkerroeaffald. (50 Øre).
66. 1909. 1) Kvægets smitsomme kroniske Tarmbetændelse (af Prof. B. Bang). 2) Om Anvendelse af Tuberkulin af Fjerkrætuberkelbaciller som diagnostisk Middel mod Kvægets kroniske smitsomme Tarmbetændelse (af Assistent O. Bang). (1 Kr.).
67. 1909. 1ste Beretning om sammenlignende Forsøg med Svin fra forskellige Avlscentre. (1 Kr.).
A. Paa Elsesminde ved Odense med Svin fra fynske Centre.
B. Paa Rodstenseje ved Odder med Svin fra jyske Centre.
68. 1910. Forsøg med Malkemaskiner (Lawrence-Kennedy-Gillie). (1 Kr.).
69. 1910. Forsøg med Paraffinering af Ost. (50 Øre).
70. 1910. Sammenlignende Forsøg med Centrifuger. (2 Kr.).
71. 1910. A. Forsøg med Opvarmning af sød Mælk og Fløde til 120 à 130 ° C. B. Forsøg med Aktieselskabet Titans nye Centrifuge. (50 Øre).
72. 1910. Fodringsforsøg med Heste. (75 Øre).
73. 1911. Forsøg over Vandindholdet i Svinefedt fra Svineslagterierne, Undersøgelse over Grevekagernes Fedtindhold samt Forsøg med Afsmeltning af Sæbefedt. (50 Øre).
74. 1911. Fodringsforsøg med Malkekøer: I. Forsøg med Mask. II. Forsøg med Soyakager. (75 Øre).
75. 1911. 2den Beretning om sammenlignende Forsøg med Svin fra forskellige Avlscentre paa Bjernedegaard, Elsesminde og Rodstenseje. (1 Kr.).
76. 1911. Fodringsforsøg med Malkekøer. Forsøg med Hø. (1 Kr.).
77. 1912. Forskellige Slagteriforsøg: 1) Forsendelse af Flæsk i almindelige Godsvogne, 2) Stablingsforsøg, 3) Saltning af fast og blødt Flæsk. (50 Øre).
78. 1912. Forsøg med Malkekøer: 2 eller 3 Gange Malkning daglig (50 Øre).
79. 1912. 3die Beretning om sammenlignende Forsøg med Svin fra statsunderstøttede Avlscentre. (1 Kr. 50 Øre).
80. 1912. 4de Beretning om sammenlignende Forsøg med Svin fra statsunderstøttede Avlscentre. (50 Øre).
81. 1913. A. Forsøg med Malkemaskinen »Gandil—Gjetting«. B. Forsøg med Mælkekøleren »Rimula«. (50 Øre).
82. 1913. Undersøgelser over Vægten af Svin med tilhørende »Plucks«. (50 Øre).
83. 1913. Om Kød- og Benmelsfodringens Indflydelse paa Knoglesystemets kemiske Beskaffenhed (af J. K. Gjaldhæk). (50 Øre).
84. 1913. Forsøg med Høns samt Temperaturmaaling i Bistader. (50 Øre).

85. 1914. 5te Beretning om sammenlignende Forsøg med Svin fra statsunderstøttede Avlscentre. (50 Øre).
86. 1914. A. Forsøg med Ostning af Mælk af forskellig Fedme. B. Oversigt over Ostesagens Udvikling i Danmark. C. Forsøg med »Universalpasteuren«. D. Tabeller over Smørudbyttet af Mælk og Fløde. (50 Øre).
87. 1914. 6te Beretning om sammenlignende Forsøg med Svin fra statsunderstøttede Avlscentre. (50 Øre).
88. 1915. Om Svinetuberkulosen og Muligheden for dens Bekæmpelse ved praktiske Midler. (50 Øre).
89. 1915. Fodringsforsøg med Malkekøer: Runkelroer og Kaalroer. Kakaokager. (50 Øre).
90. 1915. 7de Beretning om sammenlignende Forsøg med Svin fra statsunderstøttede Avlscentre. (50 Øre).
91. 1915. Forsøg med Malkemaskinen »Heureka«. (50 Øre).
92. 1916. Arbejdsprøver med Rugemaskiner. (50 Øre).
93. 1917. 8de Beretning om sammenlignende Forsøg med Svin fra statsunderstøttede Avlscentre. (50 Øre).
94. 1917. Respirationsapparat, dets Betydning og Anvendelse ved rationelle Forsøg over Hornkvægets Mælkeydelser. (1 Kr.).
95. 1917. Fodringsforsøg med Hø fra forskellige Slættider. (50 Øre).
96. 1917. A. Forsøg med Erstatning af Oljekager med Lucernehø i Malkekøernes Foder. B. Forsøg med flydende Melasse til Heste. C. Forsøg med nedkulet Roetop til Malkekøer. (50 Øre).
97. 1917. Undersøgelser over raa Valle som Aarsag til Tuberkulose blandt Svinene. (25 Øre).
98. 1918. 9de Beretning om sammenlignende Forsøg med Svin fra statsunderstøttede Avlscentre. (50 Øre).
99. 1918. Undersøgelser over den intrakutane Tuberkulinprøves Anvendelighed ved Tuberkulose hos Kvæget. (50 Øre).
100. (Se »Forordet« i 101te Beretning).
101. 1918. Første Beretning om Forsøg med kombinerede Kærner. (50 Øre).
102. 1919. Fortsatte Undersøgelser over Fremstillingen af Syrevækere. Ved Prof. V. Storch. (1 Kr.).
103. 1919. A. Forsøg med Ostning af raa, af momentant pasteuriseret og af langtidspasteuriseret Mælk. B. Forsøg over Ostens Svindforhold. C. Dobbeltanalyser. (1 Kr.).
104. 1919. A. Undersøgelser af de enkelte Køers Mælk. B. Eksteriørbedømmelsen af Malkekøerne. C. En Korrelationsformel. D. Anvisning til dennes Brug i Praxis. (1 Kr.).
105. 1920. Undersøgelser vedrørende Høybergs Metode til Bestemmelse af Fedt i Mælk og Fløde. (50 Øre).
106. 1921. Ostesurt Smør. Den stærke Skylnings Indflydelse paa Smørets kemiske Sammensætning og Kvalitet. (50 Øre).
107. 1921. Anden Beretning om Undersøgelse af de enkelte Køers

Mælk. A. Mælkemængde og Mælkefedme for forskellige Besætninger og Racer. B. Mælkemængde og Mælkefedme i de 10 første Laktationsperioder. C. Korrelation mellem Mælkemængde og Mælkefedme. D. Mathematisk Grundlag for Korrelationsberegningen. (1 Kr.).

108. 1921. 4de Beretning om Forsøg med Mælkemaskiner. (1 Kr.)
109. 1922. 10de Beretning om sammenlignende Forsøg med Svin fra statsunderstøttede Avlscentre. (50 Øre).
- 110.*) 1923. 11te Beretning om sammenlignende Forsøg med Svin fra statsunderstøttede Avlscentre. (50 Øre).
111. 1923. Om Næringsværdien af Roer og Byg til Fedning og om Næringsstofforholdets Betydning for Fødermidlernes Næringsværdi. Af Prof. H. Møllgaard. (1 Kr.).
112. 1923. I. Fodringsforsøg med Høns. II. Nogle Erfaringer fra Kontrolæglægningen paa Lundsgaard. (1 Kr.).
113. 1923. A. Undersøgelser over den danske Komælks gennemsnitlige Sammensætning. B. Om Bestemmelse af Fedt i Mælk. C. Om Kvælstofbestemmelser. (1 Kr.).
- 114.*) 1923. 12te Beretning om sammenlignende Forsøg med Svin fra statsunderstøttede Avlscentre. (50 Øre).
115. 1924. Ostekontrollforsøg. — Om Bestemmelse af Fedt og Tørstof i Ost. (50 Øre).
116. 1924. Om Gerbers Metode til Bestemmelse af Fedt i Mælk. (50 Øre).
117. 1924. 13de Beretning om sammenlignende Forsøg med Svin fra statsunderstøttede Avlscentre. (50 Øre).
118. 1925. Om Sammensætningen af dansk Smør og nogle Metoder til Undersøgelse af Smørret. (50 Øre).
119. 1925. Mug paa Smør og Pakning. (50 Øre).
120. 1926. Nærværende Beretning. (50 Øre).

Endvidere er udsendt 1. og 2. Meddelelse fra Husdyrbrugsafdelingen ved Lars Frederiksen. (50 Øre).

Desuden foreligger 14 Aargange (1905—19) af Beretninger om Sammenligninger mellem rødt dansk Malkekøvg og Jerseykøvg paa Tranekjær.

Ligeledes foreligger 32 Aarsberetninger om Smørudstillingerne (»de lovbefalede Smørbedømmelser«) ved Forsøgslaboratoriet.

Forud for de foran nævnte Beretninger fra Laboratoriet gaar følgende 17 Forsøgsberetninger fra N. J. Fjord, hvilke findes trykte i Tidsskrift for Landøkonomi i de Aargange, der nedenfor er angivne:

- 1*) (1867). Varmegrad i det indre af store Stykker Kød under dets Kogning.
2. (1868). Kogning i Hø. (50 Øre).
- 3*) (1870). Kogning i Dampkokekedler.
- 4*) (1870). Kogning i store indmurede Kedler.
- 5*) (1872). Vanddampe som Opvarmningsmiddel i Mejerier.
- 6*) (1875). Regnmaaleres Konstruktion og Opstilling.
- 7*) (1875). Opbevaring af Is og Sne.
- 8*) (1876). do. do. (særlig Sneforsøg).
- 9*) (1877). Forskellige Svalekummer; Afkølingens Hurtighed i forskellige Spande; de første Kærningsforsøg.
- 10*) (1877). Smørudbytte ved forskellig Skumningstid og i forskellige Spande samt ved forskellig Afkøling med Is og Vand.
11. (1878). Opbevaring og Anvendelse af Is og Sne til Mejeribrug. (50 Øre).
- 12*) (1879). Spredte Vinterforsøg over Smørudbytte ved Centrifuger.
- 13*) (1880). Loven for Svind i Ishuse. Temperaturforandringer i Smør. Varme i Jernbanevogne. Varme i Dampskibsrums.
- 14*) (1881). Centrifugeforsøg (Lefeldt og Nielsen & Petersen). Centrifuge — Is — Bøtter (Rosenfeldt). Kørsel, Henstand, Afkøling, Opvarmning af den søde Mælk. (50 Øre).
- 15*) (1881). Centrifuge, Is, Bøtter og Kærning af Mælk. Centrifuger (Nielsen & Petersen's og de Laval's) drevne ved Dampkraft og Hestekraft. Centrifugens sidste Indhold (Nielsen & Petersen's og Lefeldts) Sugning af Fløde og Mælk.
- 16*) (1881). Smørudbytte ved forskellige Mejerisystemer af Mælk fra Køer af forskellige Racer: A. Angelsk og jydsk Race. B. Kort-horns og jydsk Race. (50 Øre).
- 17*) (1882). Centrifuge, Is, Vand, Bøtter, Kærning af Mælk (Ourup-gaard). Sammenlignende Centrifugeforsøg (Burmeister & Wain's, Nielsen & Petersen's og de Laval's). Forskellige Forsøg med Centrifugede: Tilstømningstragt, Stigerør; Kraftmaalinger m. m. Afkølingsapparat for Fløde.
- Extra-Nr.: (1883). Cooley's Undervandssystem.

De foran med * mærkede Beretninger er udsolgte. Alle de øvrige kan faas i Boghandelen. (I Kommission hos August Bang, København).