

Otte og tyvende Beretning

fra

den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskoles

Laboratorium for landøkonomiske Forsøg.

Samlet Beretning

om

de sammenhængende Rækker af Smørudstillinger.

1889—1892.

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

Kjøbenhavn.

J. H. Schuboths Boghandel.

Trykt hos J. H. Schultz.

1893.

Idet Laboratoriet udsender sin første samlede Beretning om de ved de „sammenhængende Rækker af Smørudstillinger“ indvundne Resultater, turde det være paa sin Plads først at kaste Blikket tilbage ved at give en kort Udsigt over, hvorledes Smørudstillingerne efterhaanden have udviklet sig i Danmark indtil det Tidspunkt, da Laboratoriets Smørudstillinger, takket være de rundelige Bevillinger til Ishus, til Udstillingslokaler samt til Dækning af Udgifterne ved selve Udstillingerne, ere komne til at udgøre et supplerende Led i Smørudstillingernes Række.

Som vel bekjendt behøve vi ikke at gaa langt tilbage for at naa det Tidspunkt, paa hvilket det danske Landbrug begyndte at lægge særlig Vægt paa Mejeridriften. Endnu midt i Aarhundredet hørte det til Undtagelserne, at der gaves Kreaturerne et rigeligt Ernærings- endsige Produktionsfoder om Vinteren; man lod i Almindelighed først Køerne kælte hen imod Udbindingstiden eller endog senere, og Smørproduktion af nogen Betydning eller af fin Kvalitet fandt saa at sige kun Sted i Sommer- og Efteraarsmaanederne. Smørudstillingerne begyndte derfor ogsaa om Sommeren. Den første Smørudstilling afholdtes i Forbindelse med Landmandsmødet i Flensborg 1854, og fra dette Tidspunkt af har der stedse til Landmandsmøderne været knyttet Smørudstillinger. Større Tilslutning til og Interesse for disse Udstillinger naaedes dog først paa Odense-Mødet 1863.

Som Aarene skrede frem, vakttes efterhaanden Interessen mere og mere for Mejeridriften. Indflydelsesrige Landmænd opfordrede gennem Skrift og Tale Landbruget til at søge Mejeriudbyttet forøget ved at lade Køerne kælte tidligere og ved at byde dem en rigeligere Ernæring om Vinteren. Fremfor nogen anden skyldes det raske Opsving, som Mejeridriften efterhaanden tog — som ogsaa almindelig anerkjendt — daværende Konsulent i det Kgl. danske Landhusholdningsselskab, Cand. polyt. Th. R. Segelcke's ihærdige og sagkyndige Virksomhed i 60'erne. Segelcke havde ikke alene Produktets Forbedring for Øje, men han henledede ogsaa Opmærksomheden paa, at fint Friskmælks-Vintersmør bragte en langt højere Pris hjem end Sommersmørret, og der er ingen Tvivl om, at hans Virksomhed i denne Retning var en væsentlig medvirkende Aarsag til, at den første Vinterudstilling for hele Jylland kom i Stand. Den afholdtes i Aarhus den 29de Januar 1868. Det maa dog ikke glemmes, at Grosserer Hans Brøge i Aarhus, der omfattede Mejeridriften med særlig Interesse, og som navnlig ved forskellige Lejligheder pointerede den Fordel, der for Landbruget vilde være forbunden med at forøge Produktionen af Vintersmør, — havde den direkte Fortjeneste baade af, at Udstillingen blev afholdt, og af, at den kom i Stand saa tidlig paa Vinteren. Med stor Energi og Offerberedvillighed gennemførte han Udstillingen, til hvilken „Indbydelse til Deltagelse“ udgik foruden fra ham tillige fra Grossererne Otto Mønsted og Chr. Th. Rosenstand.

Med denne ved privat Initiativ afholdte, vellykkede Udstilling var Banen brudt for Afholdelse af Vintersmørudstillinger for Jylland. Alle Landmænd og Handlende, der som Udstillere eller Dommere eller blot som Besøgende havde deltaget i Udstillingen, kom strax til rigtig Erkjendelse af, at Øjeblikket var der til gennem Vintersmørudstillinger at styrke og anspore den alt vakte Interesse for Mejeridriften, og hertil bidrog ikke alene det direkte Udbytte som selve Udstillingen bragte, men ogsaa det belærende Foredrag, som Segelcke holdt under denne.

Allerede den efterfølgende Vinter se vi da ogsaa den i hin Periode saa virksomme Horsens Landbrugsforening indbyde til Deltagelse i en Smørudstilling for hele Jylland i Hor-

sens, og nu fulgte Udstilling paa Udstilling i Jylland, snart paa et Sted og snart paa et andet rundt om i Provinsen. I de første Aar afholdtes Udstillingerne ved Landboforeningernes, fra 1876 ved Foreningen af jyske Landboforeningers Initiativ. I 1879 og 1880 afholdtes ingen større Smørudstilling i Jylland, hvorimod der atter afholdtes en saadan Udstilling i Aarhus 1881, ved hvilken Centrifuger vistest i Virksomhed. Derefter indtraadte en længere Standsning af Udstillingerne i Jylland; først i 1889 afholdtes atter en Udstilling i Aarhus, nærmest for at give Andels- og Fællesmejerierne Lejlighed til at udstille. Ved denne blev der for første Gang gjort Forsøg paa at belyse Holdbarhedsspørgsmaalet, idet man forlangte, at hver Udstiller, foruden at levere en Foustage frisk Smør til Udstillingen, tillige skulde levere en Foustage 14 Dage før. Præmieringen gjordes derhos afhængig af ikke alene det friske, men ogsaa det henstaaede Smørs Godhed. En Mangel var det dog, at det ikke lod sig ordne saaledes, at samme Smør bedømtes saavel i frisk som i henstaaet Tilstand.

Paa Øerne toge Vintersmørudstillingerne deres Begyndelse noget senere, tidligst paa Lolland-Falster, hvor i 1871 Maribo Amts landøkonomiske Selskab foranstaltede en Udstilling i Nykjøbing. Senere fulgte Udstillinger i Nakskov 1873 og i Nykjøbing 1877 og 1882. Paa Sjælland afholdtes den første Vintersmørudstilling for hele Provinsen af de samvirkende Landboforeninger for Sjællands Stift i Næstved 1878, og derefter fulgte Udstillinger i Holbæk 1880, i Hillerød 1882 og i Kjøge 1885. Større lokale Landboforenings-Smørudstillinger, ved hvilke der var fremstillet Smør saa vel fra større som fra mindre Avlsbrug, vare gaaede forud: 1872 i Rønnede, afholdt af Præstø Amts Landboforening, 1873 i Hillerød og Sorø, afholdte henholdsvis af Frederiksborg Amts Landboforening og Sorø Amts landøkonomiske Selskab o. s. fr.

Paa Fyn tog Fyns Stifts patriotiske Selskab Sagen i Haand og afholdt Udstillinger i Odense 1874, 1876, 1879, 1883 og 1888.

Ligesom i Jylland indtraadte der ogsaa paa Øerne en Standsning i Smørudstillingerne i 80erne, og først i de seneste Aar ere Udstillingerne i Provinserne komne til Live igjen, denne Gang ved Mejeristforeningens Initiativ.

Umiddelbart efter, at Provins-Smørudstillingerne, der alle omfattede Smør fra saavel mindre som større Landbrug, havde taget deres Begyndelse i Jylland, fulgte rundt om i Landboforeningskredsene lokale Udstillinger, nærmest for Smør fra mindre Avlsbrug; men ogsaa disse ophørte i Reglen samtidig med, at de større ophørte, og de maatte selvfølgelig helt ophøre, efterhaanden som Andels- og Fællesmejerierne optog de mindre Mejerier i sig. Selve denne Sammenslutning har dog som ovenfor antydnet, atter foranlediget, at Smørudstillinger i de forskellige Amtskredse ere begyndte.

Medens ved den første Serie af Vinterudstillinger Interessen for selve Landbrugets Opkomst gennem en forbedret Mejeridrift fremkaldte disse, er ved den anden, for et Par Aar siden begyndte, Hovedvægten lagt paa Mejeristernes Belæring og videre Uddannelse, hvilket baade er meget naturligt og tillige meget praktisk, da ogsaa denne havner i Mejeridriftens sikrere og forøgede Udbytte. At der gennem Smørudstillingerne kunde indvirkes uddannende og opmuntrende paa Mejeripersonalet, havde man dog ogsaa haft Øjet aabent for, lige fra Udstillingerne begyndte. Ikke alene rettedes der stedse Opfordring til Udstillerne om at lade deres Mejersker og Mejerister besøge Udstillingerne, men der har stedse været uddelt mindre Pengepræmier til den Husmoder, Mejerske eller Mejerist, som havde fremstillet det bedste Smør, hvorhos der blev givet Ejeren af Mejeriet Diplom og stundom Medaille.

Meget betegnende og interessant er det at se, hvorledes man, efterhaanden som Smørudstillingerne skrede frem, gennem Spørgsmaal, som stilledes Udstillerne til Besvarelse, søgte at skaffe saadanne Oplysninger til Veje, dels angaaende Køernes Kælvetid, Foderets Beskaffenhed, Mængde osv., dels angaaende Mælkens Skumning, Flødens Syrning og Smørrets Behandling, gennem hvilke man kunde vente at høste Erfaringer om de forskellige Forholds Indflydelse saavel paa Smørrets Finhed som paa dets Mangler og Fejl.

De første Spørgsmaal i denne Retning stilledes ved Udstillingen i Randers 1870, hvor der blev forlangt Oplysning om, „hvilket Kraftfoder der var anvendt“, og „om Smørret var produceret paa en fra den almindelige afvigende Maade“ — sidstnævnte Spørgsmaal i Anledning af, at „Vandmejerierne“ vare begyndte at komme almindelig i Brug. I 1872 i Aalborg suppleredes Spørgs-

maalene med: „Hvor mange Køer have kælvvet?“ I 1875 i Holstebro med: „Hvilken Smørfarve er anvendt?“ Forhandling og Benyttelse af flydende Smørfarve var da bleven almindelig. I 1876 i Aarhus forlangte man yderligere oplyst: „Hele Kobesætningens Størrelse“. Og endelig ved Smørudstillingen i Næstved 1878 forlangte man Oplysning om:

Hvor mange Pund Kraftfoder der daglig var givet hver Ko,
Om Flødeafsætningen var foregaaet ved Bøtter, Vand eller Is,
Om Mælkens Alder ved Skumningen,
Om Smørret var kjærnet af Fløde eller Mælk eller af en Blanding af Fløde og Mælk og da i hvilket Forhold.

Om Flødens Syrning, om Kjærningstiden, Varmegraden under Kjærningen o. s. v.
Hvor meget Salt der var anvendt til 1 Pd. Smør, og hvor længe Smørret henlaa mellem 1ste og 2den Behandling.

Der omdeltes derhos for første Gang ved en Smørudstilling et fuldstændigt Katalog over det udstillede Smør, indeholdende alle de modtagne Oplysninger om Fodring, Mejeridrift o. s. v.

Alle Forhold, som paa de almindelige Smørudstillinger kunde tjene til at kaste Lys over Smørrets Kvalitet, bleve saaledes efterhaanden fremdragne og bekjendtgjorte — foruden gennem Foredrag — først ved Opslag over de forskjellige fremstillede Prøver, senere gennem Kataloget. Som virksomt Medlem af de fleste Smørudstillingskomitéer har navnlig Professor Segelcke Fortjenesten af, at Udstillingerne paa denne Maade bleve mere og mere instruktive, ligesom det ogsaa er ham, der ved de fleste Udstillinger har holdt det til Udstillingen knyttede belærende Foredrag. Ved en Del Udstillinger blev Foredraget holdt af Docent Fjord, og senest, navnlig ved Mejeristforeningens Udstillinger, af Landhusholdningsselskabets Konsulent, Cand. polyt. B. Bøggild.

Sammen med den nordiske Industri-, Landbrugs- og Kunstudstilling i København 1888 blev der afholdt forskjellige Smørudstillinger, nemlig en almindelig Udstilling, omfattende Smør fra hele Norden, ganske i Lighed med de tidligere ved Landmandsmøderne afholdte Udstillinger, og 5 saakaldte „vexlende Smørudstillinger“, omfattende Smør fra Danmark*). Disse sidste Udstillinger bleve afholdte efter et delvis nyt Princip, og da de paa en Maade have affødt Smørudstillingerne ved Laboratoriet, om hvilke der i det efterfølgende skal gives Beretning, skal jeg omtale dem lidt nærmere.

Planen for de „vexlende Smørudstillinger“ blev lagt af Docent Fjord, i hvis Haand Mejeriudvalget havde lagt Ledelsen og Ordningen af Smørudstillingerne. Hensigten med dem var at faa fremstillet saa fine Prøver af vort Smør, som der overhovedet kunde skaffes til Veje. Man mente sikrere at kunne naa dette ved at lade Smørhandlerne udstille af de fineste Mærker i deres Kjældere end ved at lade Mejerierne direkte være Udstillere. Ved de tidligere Udstillinger havde det vel viist sig, at Smørret fra de samme Herregaarde Aar efter Aar kunde findes mellem det bedste, men enkelte Aar kunde dette dog glippe. Forskjellige Forhold i Mejerierne kunne som bekjendt meget hurtig og meget let foranledige, at Smørrets Kvalitet forringes; ja alene det, at den ellers dygtige og erfarne Mejerske eller Mejerist véd, at en bestemt Treding skal til Udstilling, kan gjøre dem nervøse, saa at de prøve at foretage en eller anden Ændring i den daglige Behandling, som skulde bevirke et bedre, men let kan komme til at bevirke et ringere Produkt. Hyppigere foranlediger Bevidstheden om „Udstillingen“ dog den modsatte Virkning, nemlig at den ellers mindre omhyggelige Mejerske eller Mejerist, der ordinært leverer mindre fint Smør, tager sig sammen for at kunne fremstille et fint Produkt. Dette uheldige Forhold, at Mejeriet i Forvejen véd, at det skal til Udstilling med sit Smør, lader sig ikke ændre ved de almindelige Smørudstillinger.

Den kyndige Smørhandler har det derimod stedse i sin Magt paa det givne Tidspunkt at kunne udpege de fineste Mærker i sin Kjælder uden Hensyn til, om de stamme fra det ene eller det andet Mejeri, og raader han over et tilstrækkeligt stort Antal Mærker, vil han som Regel altid kunne møde med nogle virkelig fine Prøver. 21 af Landets største Smørhandlerfirmaer gik ind paa

*) Ogsaa til Deltagelse i de „vexlende Smørudstillinger“ var der udgaaet Indbydelse til Sverige og Norge, men den fandt ingen Tilslutning.

Planen om at udstille Smør, og alle ere vist enige om, at Formaalet: at fremstille særlig fine Prøver af det danske Smør, fuldt ud blev naaet. — At lade Smørhandlerne udpege det fineste Smør havde delvis været anvendt før, nemlig ved den internationale Smørudstilling i London 1879. Men medens man her gik den Middelvej at lade Smørhandlerne udpege de Mejerier, som paa den givne Tid leverede særlig fint Smør, hvilke derefter bleve opfordrede til at sende Smør til Udstillingen, gjorde man ved de vexlende Smørudstillinger i 1888 Skridtet fuldt ud og bevægede Smørhandlerne til selv at udstille.

Til Vejledning dels for Publikum under Smørrets Udstilling og dels for den Præmiering, der i Følge de vedtagne Regler skulde foregaa, blev Smørret før Udstillingens Aabning bedømt af de Smørhandlere selv, som havde leveret det; men der blev selvfølgelig sørget for, at Træerne under Bedømmelsen vare fuldstændig skjulte. Dommerne vare under Bedømmelsen delte i 3 Afdelinger eller Grupper, som hver for sig undersøgte alt Smørret. Hver Dommer gav sin Karakter for hvert Mærke, og disse Karakterer bleve efter Bedømmelsens Slutning af Formanden eller Viceformanden*) for den paagældende Dommergruppe samlede til en Fælleskarakter, der opførtes paa en Liste, som afleveredes til „Ordensformanden“ Docent Fjord. Paa denne Maade fremkom der 3 Gruppekarakterer for hvert Smørmærke, og Middelkarakteren af disse 3 blev Mærkets endelige Karakter ved den paagældende Udstilling. Efter at alle 5 Udstillinger vare til Ende, blev der beregnet en Middelkarakter for hver Smørhandlers Smør ved alle 5 Udstillinger, og de, der fik de højeste Points, fik Præmie (Sølvmedaille).

I Sommeren 1888 blev der flere Gange for Laboratoriet Lejlighed til i Forening med Smørhandlerne, der medvirkede ved de „vexlende Smørudstillinger“, at drøfte Betydningen af, at der paa en eller anden Maade kunde skabes en Slags Fortsættelse af, hvad der var begyndt med de vexlende Smørudstillinger. Smørhandlerne gjorde stærkt gjældende, hvor gavnligt det formentlig vilde være saavel for Smørproducent som for Smørhandler at faa belyst forskellige Uklarheder, der herskede over mange Forhold baade i Smørproduktionen og i Smørhandelen, Forhold, der ikke lode sig belyse ved de almindelige Smørudstillinger, og om hvilke der næredes helt modsatte Anskuelser. Docent Fjord blev opfordret til i Forening med Formændene og Viceformændene for Dommergrupperne at tage hele denne Sag under Overvejelse. Resultatet af disse Overvejelser vil fremgaa af følgende af Docent Fjord udarbejdede

Plan for Afholdelse af sammenhængende Rækker af Smørudstillinger.

„Ved de Erfaringer, som jeg har gjort, naar Forsøgslaboratoriet har tyet til kyndige Smørhandlers Bistand for at faa Smørprøver fra vore Forsøg bedømte, og ved de Erfaringer, der ere gjorte ved Smørudstillinger i Almindelighed og særlig i Sommer paa den nordiske Industri-, Landbrugs- og Kunstudstillings — for mit personlige Vedkommende navnlig ved de fem vexlende Smørudstillinger, ved hvilke omtrent 20 af Landets større Smørhandlere fungerede som Udstillere og Dommere, — samt tillige ved de Forhandlinger, der fandt Sted efter disse Udstillingers Slutning om deres Gjentakelse i en eller anden Form, — er den Tanke efterhaanden modnet hos mig, at det vil kunne blive til stort Gavn for vor Smørproduktion som Helhed, om der kunde tilvejebringes omfangsrige og sammenhængende Rækker af Smørudstillinger, ved hvilke der kunde blive et systematisk Samarbejde mellem mange Mejerier, de betydningsfuldste af Landets Smørhandlere og ligeledes af dets Mejerikonsulenter. Jeg underkjenner ingenlunde Betydningen af de hidtil nu og da afholdte Smørudstillinger; men over for hele den Udvikling, der har fundet Sted paa vor Smørproduktions Omraade, tror jeg ikke, at disse Udstillinger længer ere fyldestgjørende med Hensyn til de Maal, der bør sigtes imod.

Der lyder atter og atter advarende Røster, der opfordre Danmark til som Producent af „fint“ Smør at være meget agtpaagivende for ikke i Renommé paa det engelske Marked at blive naaet og maaske overfløjet af dets Konkurrenter. Det er bekjendt nok, at i flere af de Lande, der konkurrere med Danmark, gjøres der store Anstrængelser for at udvikle Smørproduktionen baade i Godhed og i Mængde, og det kan paa den anden Side ikke nægtes, at vor Smørproduktion utvivl-

*) Disse vare, før Udstillingerne begyndte, blevne valgte ved Afstemning mellem de udstillende Smørhandlere.

somt ikke har vundet i Finhed ved den rivende Udvikling, som i de senere Aar har fundet Sted ved Oprettelsen af Fælles- og Andelsmejerier, ofte under Bestyrelser, der ikke have noget mejerikyndigt Medlem, og ikke sjældnen ledede af Mejerister med højst mangelfuld Uddannelse, Klager over vort Smør, ikke mindst over dets Mangel paa „Holdbarhed“ og over „Vand i Smør“, ere da heller ikke sjældne, og da nu hertil kommer, at Smørexporten er bleven Landets rigeste Indtægtskilde, er der stor Opfordring til at overveje og benytte de Midler, der kunne hjælpe os til at beholde den anerkjendte Stilling, som vi efterhaanden have tilkæmpet os paa Verdensmarkedet. Et hurtigt virkende Middel hertil tror jeg, at en Række Smørudstillinger, ordnede efter nedenstaaende Grundplan, vil kunne blive, selvfølgelig kun for saa vidt de kunne faa nogen almindelig Tilslutning af Producenter, Smørhandlere og Mejerikonsulenter.

I det jeg gaar over til at udvikle denne Plan, saaledes som den ved fortsat Overvejelse har formet sig for mig, skal jeg til forskellige Punkter i denne knyttede Bemærkninger, der nærmere ville anskueliggøre de Maal, mod hvilke Planen tager Sigte.

1. Der etableres for Statens Regning igjennem flere af Aarets Maaneder og indtil videre fra Aar til Aar en vedvarende Smørudstilling.

ad 1. Da en saadan Udstilling maa have et Lokale, hvor man baade Vinter og Sommer er Herre over Temperaturen, maa den, naar der ikke skal opføres flere Lokaler, afholdes stadig paa samme Sted. Jeg har nærmest tænkt mig Lokalet her ved Forsøgslaboratoriet, og tilvejebragt ved Forlængelse af Laboratoriets Ishus.

2. Udstillingen modtager nye Smørprøver hver 14de Dag, og Smørprøverne blive henstaaende paa Udstillingen saa længe, at der kan finde en Bedømmelse Sted af Prøverne, dels kort efter deres Modtagelse, dels ca. 14 Dage senere, og det saaledes at der hver Gang ordentligvis bedømmes baade friske og henstaaede Prøver, blandede imellem hinanden, hvorhos Træerne skjules saaledes, at Dommerne ikke ved noget ydre Tegn kunne vejledes i Bedømmelsen.

ad 2. Den Paastand fremsættes atter og atter, at meget af det Smør, der laves her i Landet, og som kort efter Kjæringen fremtræder som fineste Vare, „taber sig“ saa hurtigt, at det ved Salget i England ikke længer fremtræder som „fin Vare“, hvorimod Smørmærker, der strax synes noget ringere i Kvalitet, ved Ankomsten til England staa over de første. Ved de vexlende Smørudstillinger i Sommer, hvor Dommerne selv vare Udstillere af de fineste Mærker fra deres Lagere, og hvor de ligeledes senere fungerede som Forevisere for Publikum, udtalte de da ogsaa, at nogle af de Mærker, der vare erklærede for de „fineste“ senere under Udstillingen ingenlunde bevarede denne Karakter, hvorfor de ogsaa holdt paa, at der ved fremtidige Udstillinger burde være to Bedømmelser med ca. 2 Ugers Mellemrum. Ligeledes paastaas der, at Svindet af Smørret under dets Transport fra Mejeriet til Forhandleren og derfra igjen til England ofte er meget stort, og foraarsager Forhandleren Tab samt fremkalder i England Beskyldninger for Bedrageri ved forsætlig Indæltning af Vand i Smørret. Selvfølgelig maa det antages, at dette „Vand“ stammer fra Kjærnemælk, der er bleven tilbage i Smørret, og hvis Valle forenes med Saltet og flyder bort som Lage, altsaa i mange Tilfælde fra en Fejl i Behandlingen, der ikke burde finde Sted. Naar Smørret henstaar 14 Dage paa Udstillingen, vil intet være lettere end at bestemme det Svind, der fremkommer ved den bortflydende Lage. Ved dets Henstand i 14 Dage tages der saaledes særlig Sigte imod Klagepunkterne: „Mangel paa Holdbarhed“ og „Svind“.

3. De Mejerier, der ville deltage i Udstillingen, skulle være forpligtede til, naar de ved Brev eller Telegram faa Anmodning, strax (o: samme Dag) at indsende en alt færdiglavet Treding Smør og at gjentage dette, saa ofte det forlanges. De forpligte sig derhos til ikke at foretage nogen Efteræltning af Smørret i den Treding, der indsendes.

ad 3. Mejerierne kunne altsaa ikke som til de sædvanlige Udstillinger lave en enkelt Foustage Smør med Udstillingen for Øje; det er Mejeriets ordinære Produktion, man vil have bedømt. Det, at et Mejeri maa være forberedt paa fra Uge til Uge og fra Maaned til Maaned at kunne faa en Treding af det færdig lavede Smør indkaldt til en for Offentliggjørelse og til Sammenligning med andre Mærker bestemt Bedømmelse, forment at ville

udøve et heldigt stimulerende Tryk paa de deltagende Mejerier og at ville virke opdragende paa deres Bestyrere.

4. De deltagende Mejerier skulle være forpligtede til at meddele deres Fodringsskema og Grundtrækkene af Arbejdet i Mejeriet, og det saa vel i Almindelighed som særlig for den Uge, fra hvis Produktion en indsendt Treding stammer. Udstillingens Leder er berettiget til at lade disse Opgivelser kontrollere.

ad 4. Der er højst forskellige Meninger om den Indflydelse, som visse Foderstoffer (f. Ex. Turnips, Solsikkekager m. fl.) udøve paa Smørrets Finhed dels strax efter dets Lavning og dels senere. Hvis der nu blandt de deltagende Mejerier findes flere med noget nær ens Foderblanding og andre med en anden, er der en Mulighed for, at der ad denne Vej kan faas gode Vink om visse Foderstoffers Betydning med Hensyn til Smørrets Kvalitet. Jeg er dog ikke blind for, at der ogsaa under disse Forhold meget let kan gjøres urigtige Slutninger fra visse Fejl i Smørret til Kilderne til disse; men det maa dog anses for at være paalideligere at drage Slutninger i den antydede Retning fra Iagttagelserne ved en saadan Udstilling end fra Opgivelser og Domme ved en almindelig Udstilling eller fra en enkelt Smørhandlers Udtalelser.

5. Til at fungere som Dommere søger man at vinde en stor Del af Landets betydeligste Smørhandlere og det saa vel fra Provinserne som fra Kjøbenhavn. En Dommer kan dog lade sig repræsentere ved én bestemt i hans Forretning med Hensyn til Smørbedømmelse særlig kyndig Funktionær. Af de Smørhandlere, der love at assistere som Dommere, fungere ordentligvis 9 hver Gang, og det nærmest saaledes, at 6 af de 9 ere med baade ved 1ste og 2den Bedømmelse af de til en enkelt Udstilling indsendte Prøver*). De 9 Dommere deles i 3 Grupper, og hver Gruppe fælder en selvstændig Dom over hver Treding Smør og uden nogen indbyrdes Forhandling fra Gruppe til Gruppe. Derimod maa selvfølgelig de til en Gruppe hørende Dommere forhandle med hinanden.

ad 5. Da Bedømmelse af Smør er en „Skjønssag“, og Skjønnet foregaar ved „Lugt“ og „Smag“, saa følger deraf, at en enkelt Dommers Skjøn let bliver ensidigt og vildledende. Denne Ensidighed ophæves næppe fuldstændig, naar Smørret kun bedømmes af en enkelt Gruppe Dommere, hvad de i Sommer ved de „vexlende Smørudstillinger“ gjorde Erfaringer bekræfte. Deles de hver Gang mødte Dommere i 3 Grupper, faas tre af hinanden uafhængige Bedømmelser, og da hver enkelt Dommergruppes Dom underkastes en Kritik ved de andre to Grupperes Dom, vil Opmærksomheden utvivlsomt skjærpes. En saadan Dom maa fremtræde med Auctoritet, og Samarbejdet mellem Smørhandlerne vil utvivlsomt virke som en god indbyrdes Undervisning i Bedømmelse af Smør.

6. Foruden Smørhandlere fungere hver Gang tillige 3 Mejerikonsulenter som Dommere, én i hver Gruppe. Landhusholdningsselskabets Konsulent og de faste af Staten lønnede (3) Konsulenter overtage særlig dette Dommerhverv; andre Konsulenter kunne faa Tilladelse til at overvære Bedømmelsen uden dog at deltage i den.

ad 6. Konsulenterne ville derved faa et nøje Kjendskab til Smørhandlerens Fordringer, lære visse bestemte Smørfejl at kjende og kunne bringe de ved Udstillingerne gjorte Erfaringer lige ud i Mejerierne. Det er navnlig det Samarbejde, imod hvilket der sigtes i Punkt 5 og 6, imellem Smørhandlere indbyrdes, mellem disse og Mejerikonsulenter og mellem

*) Dette vil naas, naar 3 Dommere fungere 3 Gange i Træk, før de afløses ved nye. Lad os f. Ex. antage, at Dømmerne betegnes med fortløbende Nummer, og at ved en vis Bedømmelse have følgende fungeret: 1—2—3—4—5—6—7—8—9 og af disse 1—2—3 tre Gange i Træk, 4—5—6 to Gange og 7—8—9 for første Gang; ved næste Bedømmelse skal da fungere 4—5—6—7—8—9—10—11—12, og ved den paafølgende 7—8—9—10—11—12—13—14—15 o. s. v. Hvis der kan faas 24 Dommere, og der tænkes afholdt Udstillinger hver 14de Dag i 4 Maaneder, vil hver af de 24 Dommere i denne Tid komme til at fungere 3 Gange, og ved disse 3 Bedømmelser kommer han dog til at samvirke med 14 andre Smørhandlere.

disse indbyrdes, der forekommer mig at maatte kunne virke meget heldig til Fremme af vor Smørproduktions Kvalitet.

7. Til at deltage i Udstillingen udstedes en almindelig Indbydelse til Mejerier, der ere saa store, at de antages som Regel at lave mindst 3 Tredinger Smør om Ugen, altsaa saa store, at de kunne antages at have en Treding færdiglavet, naar Anmodning om Indsendelse ankommer. Smørret, der indsendes, betales af Udstillingen med samme Pris, som Mejeriet faar af Forhandleren for samme Uges Produktion; ligeledes betaler Udstillingen Fragten fra nærmeste Jærbanestation eller Havn. Mejeriet maa derimod selv afholde Udgiften til Befordring af Smørret til Station eller Havn.
8. Hver Gang (o: hver 14. Dag), saalænge Udstillingen varer, forlanges der indsendt en Treding fra hver af 40 à 50 Mejerier, saa at der til hver Bedømmelse bliver 80 à 100 Tredinger at bedømme; dette Antal antages Dommerne at kunne bedømme i Løbet af 3 à 4 Timer. Efter de i Sommer gjorde Erfaringer tror jeg, at en Bedømmelse, fortsat i længere Tid end den nævnte, vil tabe i Paalidelighed.

ad 7 og 8. Ved hver Udstilling søges tilvejebragt en Blanding af Herregaards- og Fælles- eller Andelsmejerimærker, saaledes at disse ere i Overvægt, forsaavidt der ikke tages særligt Sigte mod bestemte Spørgsmaal, f. Ex. Foderstoffernes Betydning, hvortil helst maa have Herregaardsmærker. Som det fremgaar af det foregaaende, er det Tanken, at der fra samme Mejeri ordentligvis indkaldes Smør flere Gange i Løbet af et Aar, hvilket maa anses for nødvendigt, hvis der ved disse Udstillinger med nogenlunde Sikkerhed skal kunne udpeges dels visse Mejerier, hvor alt stadig er i god Orden, og dels andre, hvor det modsatte er Tilfældet. Medens en gjentagen nedsættende Dom maa opfordre Ejerne eller Bestyrerne af Mejerierne til at gjøre alvorlige Anstrængelser til Forbedring af Produktet, vil en rosende Dom foruden at virke opmuntrende for Mejeriet tillige være en Vejledning for dem, der søge gode Læresteder. Hvis der melder sig mange Mejerier, vil det vist blive nødvendigt til visse Tider at ændre Planen saaledes, at de fleste kunne komme med en enkelt Gang i et Aar og flere Gange i et andet. Antallet af de Mejerier, der kunne deltage i et Aar, vil selvfølgelig være afhængigt dels af, over hvor mange Maaneder Udstillingen strækker sig, dels af, hvor mange Gange der indkaldes Smør fra hvert Mejeri. Indkaldes der f. Ex. som Gjennemsnit tre Gange fra hvert Mejeri og ved hver enkelt Udstilling i alt 45 Tredinger fra lige saa mange Mejerier, vil der ved en Udstilling, der strækker sig

over 4 Maaneder kunne medtages 120 Mejerier				
"	8	"	"	240
og "	12	"	"	360

For at Offentligheden kan følge med Udstillingens Resultater, maa det vel anses for ønskeligt, at Udstillingen holdes aaben for Publikum én Dag efter hver Bedømmelse; dog gives der kun de Besøgende Adgang til at smage paa de Prøver, der have faaet den sidste Bedømmelse. For ikke at faa Udstillingen overløbet af blot nysgjerrige, kan der tages en lille Entré af de Besøgende.

9. Da Tanken er, at de enkelte Deltagere ikke skulle have nogen direkte Udgift ved Udstillingen, tilbydes der Dommerne Befordringsgodtgjørelse og 8 Kr. i Dagpenge.
- ad 9. Skjønt denne lille Godtgjørelse utvivlsomt for de fleste Smørhandlere kun vil have en forsvindende Betydning, saa lægger den paa den anden Side et for Udstillingens hele regelmæssige Gang saare heldigt Baand paa Dommerne.
10. Udgifterne til en saadan Udstilling tror jeg ikke vil kunne anslaaes til mindre end 3000 Kr. for hver Maaned, Udstillingen varer. Der kan næppe regnes mindre end 20 Kr. Tab for hver Treding henstaaet og gennemsøgt Smør foruden Fragt og forskellige Udgifter ved Udstillingen paa Stedet, hvortil kommer Rejse- og Dagpenge til Dommerne. At etablere en Udstilling af denne Slags for kortere Tid end 4 Maaneder aarlig vil næppe være rigtigt, snarere maa der tilraades 8 à 9 Maaneder, fordelte i 2 à 3 Perioder. Altsaa vil herefter den aarlige Bevilling blive:

som Minimum 12000 Kr. 3: for Udstilling i 4 Maaneder,

„ Maximum 36000 — 3: „ — i hele Aaret.

Det er saa heldigt, at naar der bevilges et vist Beløb, kan Udstillingen standses, naar Beløbet er opbrugt, og altsaa kan Overskridelse undgaas, hvis Overslaget viser sig uholdbart.

Hertil kommer Opførelsen af et Lokale med forskjelligt Inventarium. Under Forudsætning af, at dette Lokale opføres i Fortsættelse af Laboratoriets Ishus, antager jeg, at dertil vil medgaa omkring 20000 Kr.

Betingelsen for, at en Udstilling af den her omhandlede Art kan komme i Stand er:

A. At der paa de aarlige Finanslove bevilges de nødvendige Midler til Sagens Fremme. At skaffe de nødvendige Midler ad anden Vej anser jeg for ugjærligt og tillige for uheldigt, — selv om det var muligt, — for Formaalets sikre Fremme, og hvis det ikke erkjendes, at Sagen har saa stor almindelig Betydning for Udviklingen af Landets vigtigste Indtægtskilde, at Regering og Rigsdag kunne antages med Beredvillighed at ville bevilge de nødvendige Midler, ønsker jeg ikke Sagen videre forhandlet.

B. Hvis det kan antages, at de nødvendige Midler bevilges, maa det dernæst overvejes, om der er Sandsynlighed for, at Sagen kan finde Tilslutning hos de Herrer Smørhandlere; det stiller sig her for mig saaledes, at Smørhandlerne ingen pekuniær Interesse kunne have af en saadan Udstilling, tvært imod vil den rimeligvis have til Følge, at Producenterne af de Mærker, der faa særlig Aerkjendelse, ville benytte sig heraf til at fordre en højere Pris for deres Smør; kun hvor en Smørhandler er i Strid med en Producent om Godheden af Smørret, vil et „Overskjøn“ paa en saadan Udstilling maaske nok kunne have Betydning for Smørhandlerne, og Udstillingen kan jo godt benytte Lejligheden til at indkalde saadanne Mærker, hvad der endog vil kunne være særlig belærende. Men helt bortset fra saadanne Tilfælde nærer jeg det bestemte Haab, at Smørhandlerne ville støtte Sagen, hvis de kunne vinde den Overbevisning, at den virkelig kan fremme Landets Smørproduktion som Helhed.

C. Hvad Mejerierne angaar, da er det ingeniunde afgjort, at de ville melde sig i stort Antal, naar hvert enkelt vil tage særligt Sigte mod sin egen øjeblikkelige Fordel. Bedømmelsen vil let trykke Priserne for de Mejerier, der faa en daarlig Karakter; mange Mejerier holde ikke af at komme frem med deres Fodringsskemaer af den Grund, at de have befundet sig vel ved at fodre med de saakaldte „tvivlsomme“ eller „mistænkelige“ Foderstoffer og frygte for, at Forhandlerne af deres Smør vil nedlægge Indsigelse, naar de faa at vide, at der fodres saaledes. Imidlertid maa man dog ogsaa her haabe, at for saa vidt det erkjendes, at Sagen i sin Helhed er sund og god, at den da ogsaa vil vinde Tilslutning hos et tilstrækkeligt Antal Mejerier. Mange Mejeriers Villighed til at deltage vil utvivlsomt være afhængig af, i hvor stort Omfang Navne skulle nævnes i Forbindelse med Offentliggjørelse af Bedømmelsen. Det forekommer mig at være heldigst over for selve Formaalet, at alle Navne nævnes uden Hensyn til, om Bedømmelsen har været mere eller mindre gunstig; men paa dette Punkt maa der vist gøres Indrømmelser, saaledes at der ikke nævnes Navne for de Mejeriers Vedkommende, der have faaet en særlig daarlig Dom.

Endnu maa jeg bemærke, at jeg vilde anse det for meget uheldigt, om nærværende Sag skulde blive omtalt offentlig, før man er nogenlunde sikker paa dens Gjennemførelse, og at det derfor vil være rigtigst at indlede foreløbige Forhandlinger for Punkterne A's og B's Vedkommende, før videre foretages i Sagen, hvis den overhovedet bør fremmes.

Skjønt det af Bemærkningerne til Punkt 1 og 10 fremgaar, at jeg nærmest har tænkt mig, at nærværende Plans Gjennemførelse skulde knyttes til Forsøgslaboratoriet, hvorved Hovedbestyrelsen kom til at hvile paa mig, saa har jeg dog ikke det fjærreste imod, at der træffes en anden Ordning; tværtimod har netop det, at Ansvar for Gjennemførelsen af Planen og Uddraget af Resultaterne kom til at hvile paa mig, gjort mig betænkelig ved at fremsætte Forslaget; thi vi have for Tiden tilstrækkelig Overflod af Forsøgssæmner; altsaa, kan Sagen fremmes uden min personlige Deltagelse, ser jeg det gjerne.

Den Kongelige Veterinær- og Landbohøjskoles Laboratorium for landøkonomiske Forsøg,
den 3die December 1888.

N. J. Fjord."

Denne Plan danner Grundlaget for de Arbejder og Undersøgelser, der skulle meddeles i nærværende Beretning. Som det vil fremgaa af den, betoner Fjord særlig Betydningen af det Samarbejde, der efter den ventelig vil komme i Stand mellem Smørhandlere, Mejerikonsulenter, Mejerier og Laboratoriets forskellige Afdelinger, og det har da ogsaa viist sig, at det væsentligt er gennem dette, at Formaalet er naaet. Dette har ikke blot været at tage Sigte mod forskellige Spørgsmaals Løsning, der angaa vor Smørproduktion og Smørhandel i det hele, men paa saa mange Punkter som muligt at yde de deltagende Mejerier en hurtig Hjælp, naar en saadan tiltrænges. Men under selve Arbejdet er der opstaaet — som Fjord udtrykte det — en „indbyrdes Undervisning“ mellem alle de deltagende, og denne Side af Sagen har ikke været den mindst betydningsfulde. Det maa nemlig vel erindres, at der, før disse Smørudstillinger begyndte, ikke — i alt Fald i nogen væsentlig Grad — havde fundet noget egentligt Samarbejde Sted mellem de mange Faktorer, som her vare bragte i Forbindelse med hinanden. Den Viden og de Erfaringer, der havdes, vare splittede paa saa mange Hænder, at den kun i ringe Maal kunde gøre sig gjældende, hvortil kommer, at mange „Enkeltmandserfaringer“ først ved Samarbejdet kunde brydes med hinanden. Under denne Brydning er hos — man kan godt sige alle — de medvirkende mange vrang Forestillinger blevne rettede og mange uklare Anskuelser opgivne, og Resultatet er blevet større Sikkerhed og Klarhed saa vel i Smørbedømmelsen som i andre Retninger. Hvad der gaar ind herunder, kan imidlertid ikke være Gjenstand for nogen „Beretning“, og det skal derfor kun her antydes. I selve Beretningen vil derimod blive omhandlet de almindelige Resultater, der ere indvundne.

Selve Beretningen er, som det i sin Tid var bestemt af Docent Fjord, udarbejdet af Bogholder P. V. F. Petersen og Assistent E. Holm, som have baaret Arbejdet ved Udstillingerne.

De i Afsnit G beskrevne Forsøg med „Indæltning af Vand i Smør“ ere udførte af Overassistent H. P. Lunde.

De kemiske Analyser af „Vand i Smør“ ere under Professor Storchs Tilsyn foretagne foruden af Assistent E. Holm tillige af Assistent J. H. Borre, Docent E. Gottlieb, og Cand. polyt. Ch. Krayenbühl.

Paa et Møde, som Laboratoriet afholdt den 26de April 1892 med alle de Herrer Smørhandlere og Konsulenter, der fungerede som Dommere ved de sammenhængende Rækker af Smørudstillinger, o. fl., for at drøfte visse Ændringer i Planen for disse Udstillinger, fremsatte Laboratoriet Forslag om, at Smørhandlerne af deres Midte udvalgte 6 Medlemmer (3 fra Kjøbenhavn og 3 fra Provinserne) til paa alle Smørhandlers Vegne at gennemse Texten til efterfølgende Beretning, som alt da, — hvad Hovedtabellerne angaar, — var under Udarbejdelse, og eventuelt at stille Forslag om saadanne Ændringer i Texten, som de maatte anse for ønskelige, naar de som Dommere maatte

bære en Del af Ansvar for de ved Stoffets Behandling fremsatte Synspunkter og Betragtninger. Forslaget vandt Bifald, og Smørhandlerne valgte ved Afstemning følgende Herrer: J. Iversen, H. Klitgaard og F. J. P. Rahlff af København, Joh. Baune, Aarhus, C. A. C. Peschardt, Vejle, og C. H. Schnakenburg, Odense.

Til disse Herrer har Korrekturen til nærværende Beretning været sendt, og først efter at der den 18de September 1893 mellem dem og Laboratoriet var afholdt et Møde, ved hvilket alle de af dem stillede Forslag om Ændringer i Korrekturen bleve tagne til Følge, blev Beretningen renskrift i den Form, hvori den nu fremtræder.

Laboratoriet kan ikke undlade at rette en varm Tak til alle de mange, som have medvirket og fremdeles medvirke ved Smørudstillingerne, først og fremmest til de Smørhandlere, der have været Dommere. Som antydte i den af Docent Fjord udarbejdede Plan har det ligefrem været en Betingelse for Smørudstillingernes rette Trivsel, at kyndige Smørhandlere paatog sig Dommerhvervet, men Smørhandlerne fortjene en særlig Tak for den Udholdenhed, hvormed de ere mødte Gang efter Gang — ofte langsvejs fra — og for den Interesse og Dygtighed, hvormed de have røgtet deres Hverv, ligesom ogsaa for den Hjælp, de have ydet, ved at deltage i Møder til Drøftelse af, hvorledes Arbejdet ved Smørudstillingerne bedst kunde ordnes i Detaillerne.

Ligeledes fortjene Mejerikonsulenterne en Tak for den Interesse og Dygtighed, hvormed de have deltaget i Samarbejdet, og ikke mindst for den Forstaaelse af Smørudstillingernes Hensigt, hvormed de have ført de ved Udstillingerne indvundne Resultater ud i den praktiske Mejeridrift.

Og endelig maa Takken rettes til Ejerne af eller Bestyrelserne for de Mejerier, som idet Indbydelsen om at deltage i Udstillingerne udgik, resolut indmeldte deres Mejerier, skjønt det da først skulde vise sig, om Deltagelsen i Udstillingerne kom til at yde Mejerierne en Støtte og en Hjælp, som kunde opveje de Ulemper, der særlig i de første Aar vare forbundne med at være Deltagere. Ligeledes fortjene særlig Mejeribestyrerne Anerkjendelse for den Redebonhed, hvormed de have bestræbt sig for at efterkomme Laboratoriets Indkaldelsesordrer og effektuere dem netop saaledes, som Hensigten med dem var, samt for de Bestræbelser, de i mangfoldige Tilfælde have gjort for at forbedre deres Produkt, naar det ved Udstillingerne havde viist sig at være mangelfuldt.

Men det maa ikke glemmes, at en meget væsentlig Betingelse for, at Udstillingerne ere lykkedes saa godt, som Tilfældet er, har været den Velvilje, med hvilken Direktionerne for Telegraf-, Jærnbane- og Postvæsen have imødekommet Laboratoriets Ønsker med Hensyn til Udsendelse af Indkaldelsesordrerne og Indsendelse af Smørret. Ja, der er endog af Telegraf- og Jærnbanevæsenet udstedt særlige Instruxer til Stationerne omkring i Landet om, hvorledes de skulde forholde sig over for de Indkaldelsesordrer, som Laboratoriet udstedte, og det Smør, der skulde indsendes til Udstillingerne. En særlig Tak maa Laboratoriet bringe Frederiksberg Jærnbane-station, fra hvilken Smørret blev udleveret, for den Velvilje og Imødekommen, som altid derfra er viist Laboratoriet.

Forsøgslaboratoriet i September 1893.

F. Friis.

Afsnit A.

Almindelige Bemærkninger om Smørudstillingernes Ordning, Arbejdets Udførelse m. m.

Den af Docent Fjord udarbejdede Plan for de „sammenhængende Rækker af Smørudstillinger“ blev først sendt til den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole, og efter at den var tiltraadt af dennes Direktør og Tilsynsmænd, blev den af Højskolen fremsendt til Indenrigsministeriet, som forelagde den for Rigsdagen, og allerede paa Finansloven for 1889—90 blev der bevilget de fornødne Midler til Planens Gjennemførelse, nemlig 20,000 Kr. til Opførelse af en Bygning med Inventar her ved Laboratoriet og 24,000 Kr. dels til Udstillingernes øvrige Forberedelse og dels til Afholdelse af en Række Udstillinger i det paagjældende Finansaar. Bevillingen paa 24,000 Kr. til selve Smørudstillingerne er derefter gjentagen paa hvert af de følgende Aars Finanslove.

Da der var opnaaet Sandsynlighed for, at de nødvendige Midler til Planens Gjennemførelse kunde skaffes til Veje, henvendte Docent Fjord sig til Smørhandlerne. Henvendelsen skete først til de Herrer, der ved de vekslede Smørudstillinger i 1888 havde fungeret som Formænd og Viceformænd, nemlig J. Andrew, Kjøbenhavn, J. Ankerstjerne, Randers, G. Busck, Kjøbenhavn, E. F. Esmann, Odense, H. Klitgaard, Kjøbenhavn, og Poul Rützou, Kjøbenhavn. Fjord gik nemlig ud fra, at naar disse Herrer af deres Kolleger vare blevne udsete til at bistaa ham ved de Overvejelser og Undersøgelser, der udfordredes, før Planen kunde udarbejdes, saa maatte de ogsaa antages at have særlige Betingelser for at kunne give Forslag om, til hvem Henvendelse om Bistand ved de paatænkte Smørudstillinger i Almindelighed burde rettes. I Skrivelsen til dem spørger Fjord, dels om de selv ere villige til at medvirke ved Planens Gjennemførelse, og dels om de hver især ville indsende en Liste over, til hvilke Smørhandlerfirmaer de mene Henvendelse fra Laboratoriet bør ske, og han tilføjer, at naar et Navn findes paa 3 Lister, vil det blive taget til Følge. Der indløb imødekommende Svar fra alle de sex Herrer, og de fra dem modtagne Lister vare alle enslydende. Der udstedtes nu Indbydelse til alle de i Forslag bragte Firmaer, hvilken var medundertegnet af de sex Formænd og Viceformænd. I Løbet af nogen Tid indløb der imødekommende Svar fra de fleste af dem, til hvem Indbydelsen var rettet; nogle afslog at deltage.

De Smørhandlerfirmaer, der kom til at medvirke, vare følgende:

C. Andersen jun.	Odense.
J. Andrew	Kjøbenhavn.
J. Ankerstjerne (senere Kraunsøe & Gylling)	Randers.
Wm. Bagger	Kjøbenhavn.
Joh. Baune	Aarhus.
Bay & Pade	Kjøbenhavn.
Bertelsen & Folkmann	"
L. E. Bruun	"
G. Busck jun.	"
Chr. Christensen	"
Cloos & Co.	Frederikshavn.
M. F. Christensen	Aalborg.
P. F. Esbensen (J. Iversen)	Kjøbenhavn.

E. F. Esmann	Odense.
Th. Fog	Horsens.
K. A. Friis	Kjøbenhavn.
Harald Helsted (F. J. P. Rahlff)	"
F. A. Ingerslev & Co.	"
Chr. Jensen	Svendborg.
Joh. Keller	Kjøbenhavn.
Carl Kjær	"
H. Klitgaard & Co.	"
Michael Lund	Frederikshavn.
Theodor Lund & Petersen	Kjøbenhavn.
H. J. W. Madsen	Aarhus.
Vilh. R. Maegaard	Odense.
Chr. H. Nielsen, jun.	Hjørring.
N. Nielsen	Kjøbenhavn.
G. Noack	"
Chr. V. Olsen	Aalborg.
C. A. C. Peschardt	Vejle.
Petersen & Jensen	Svendborg.
Petersen & Rand	Kjøbenhavn.
N. M. & F. Plum	Assens.
Carl Recke	Kolding.
Eugen Reimann & Co.	Kjøbenhavn.
Chr. Th. Rosenstand	Aarhus.
Poul Rützou	Kjøbenhavn.
Brødr. Schnakenburg	Odense.
Simonsgaard & Madsen	Kjøbenhavn.
Carl J. Ulrich	Haslev.

To af de her opførte, nemlig Th. Fog, Horsens, og H. J. W. Madsen, Aarhus, ere tilkomne efter Udstillingernes Begyndelse, og to andre, nemlig Carl Recke, Kolding, og Carl J. Ulrich, Haslev, ere senere udgaaede. I Følge Planen kunde hvert Firma selv bestemme, hvilke af dets Funktionærer det vilde sende som Repræsentanter ved Bedømmelsen. I Fortegnelsen Side 14—15 findes fuldstændig Fortegnelse over, hvem der har medvirket som Dommere ved hver Udstilling. Til Forstaaelse af denne Fortegnelse tjener følgende: Ud for hvert Navn i Kolonnen til venstre er der i Kolonnerne med Overskrift 1—31 opført Bogstaverne a—b—c. Naar der nu f. Ex. i Kol. 17 staar et „a“, saa betegner dette, at den, udfor hvilken det staar, medvirkede ved 17de Udstilling som Medlem af Dommergruppe A (jfr. Side 20), og paa samme Maade betegner et „b“, at vedkommende var medvirkende i Dommergruppe „B“ o. s. v. — Ved nogle af Bogstaverne er anbragt en Stjerne (*). Hermed skal antydes, at vedkommende deltog i den Side 22 omtalte Efterundersøgelse af Smørfejl.

I Henhold til Planens Punkt 6 kom ogsaa Statens og Landhusholdningsselskabets Mejerikonsulenter, de Herrer S. Chr. Buhl, Kjøbenhavn, B. Bøggild, Kjøbenhavn, J. N. Dall, Fredericia, og P. B. Segejcke, Randers, til at medvirke som Dommere, og endelig af Laboratoriets Medarbejdere, Overassistent H. P. Lunde.

Først efter at Smørhandlernes Medvirkning saaledes var sikret, udstedtes gennem Pressen følgende Indbydelse til Landets Mejerier om at deltage i Smørudstillingerne:

„Til Deltagelse i sammenhængende Rækker af Smørudstillinger, der afholdes paa underskrevne Laboratorium, indbydes saadanne Mejerier (Herregaards-, Andels- og Fælles-), der lave mindst 3 Tredinger Smør om Ugen. De deltagende Mejerier skulle være forpligtede til, naar og saa tit det af Laboratoriet forlanges, strax at indsende en alt færdig lavet Treding Smør. Smørret betales af Laboratoriet med den Pris pr. Pund, som Mejeriet erholder for Resten af Ugens Levering; ligeledes betaler Laboratoriet Fragten fra nærmeste Station. Paa Forlangende fremsendes den Plan, der har dannet Grundlaget for den til disse Udstillinger begjærede Bevilling, samt et supplerende Tillæg. De Mejerier, der kunne ønske at deltage, anmodes om

hurtigst muligt at meddele dette, da der ikke, forinden det tilstrækkelige Antal Deltagere er anmeldt, vil blive taget Bestemmelse om Udstillingsbygningens Opførelse.

Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskoles Laboratorium for landøkonomiske Forsøg,
Kjøbenhavn den 4de Maj 1889.

N. J. Fjord.“

I Følge denne Indbydelse indmeldte der sig i Løbet af Maj Maaned 1889 — 319 Mejerier, men senere tilkom flere, saaledes at Antallet, da Udstillingerne begyndte i November 1889, var ca. 350; af disse var ca. 100 „Herregaardsmejerier“ og Resten „Fælles- eller Andelsmejerier“. Der blev imidlertid ikke sat, — og der er heller ikke siden sat, — nogen Tidsgrænse for Mejeriernes Indmeldelse som Deltagere i Smørudstillingerne, og som Følge heraf har der stadig siden indmeldt sig flere og flere, og skjønt det jo i og for sig er glædeligt, at saa mange Mejerier have sluttet sig til Udstillingerne, saa har dette dog medført den Ulempe, at der ikke har kunnet indkaldes Smør fra det enkelte Mejeri saa ofte som ønskeligt. I Planens Punkt 8 er angivet, at selv om man indskrænker sig til at indkalde Smør 3 Gange for hvert Mejeri, saa kan der i en Udstilling, der strækker sig over 8 Maaneder, kun inddrages 240 Mejerier. Fjord betragtede dette Tal som Maximum, men da Antallet blev omtrent $1\frac{1}{2}$ Gang saa stort, maatte man indskrænke sig til at indkalde Smør fra hvert Mejeri gennemsnitlig 2 Gange om Aaret*).

I de 31 Udstillinger, som nærværende Beretning omhandler, har der deltaget 423 Mejerier. Af følgende Fortegnelse fremgaar, hvorledes dette Antal fordeler sig over Landet:

	Herregaards- mejerier.	Andels- og Fælles- mejerier.	Ialt.	
Sjælland	32	63	95	Mejerier.
Møn	0	3	3	—
Bornholm	1	7	8	—
Falster	6	8	14	—
Lolland	7	10	17	—
Langeland	4	7	11	—
Taasinge	1	2	3	—
Fyn	20	72	92	—
Samsø	0	2	2	—
Østjylland	21	93	114	—
Vestjylland	0	33	33	—
Nordjylland	12	19	31	—
ialt...	104	319	423	—

Det vil heraf ses, at saavel Herregaardsmejerierne som Andels- og Fællesmejerierne ere ret jævnt fordelte over hele Landet, særlig naar Hensyn tages til de forskellige Egenes Størrelse og større eller mindre Frugtbarhed og til, at Kjøbenhavn benytter en forholdsvis stor Del af Mælken fra Sjælland, og da særlig fra Byens nærmeste Omegn. Til yderligere Belysning heraf tjener det Danmarkskort, som er indhæftet i Slutningen af Beretningen. Angaaende Betegnelserne paa dette Kort bemærkes, at en Cirkel (○) betyder et Herregaardsmejeri, en Prik (●) et Fælles- eller Andelsmejeri. Paa Kortet er optaget alle de Mejerier som ere eller have været Deltagere i Udstillingerne den 1ste Maj 1893.

Naar et Mejeri har indmeldt sig som Deltager i Smørudstillingerne, faar det et Nummer i Laboratoriets Protokoller, og derefter bliver der tilsendt Mejeriet et Skema til Udfyldning,

*) Efter at den oprindelige Plan var gennemført ved de 31 Udstillinger, som nærværende Beretning omhandler, blev Planen ændret saaledes, at der kunde ske flere Indkaldelser. Men nu (i Sommeren 1893) er Antallet af deltagende Mejerier dog blevet saa stort, at der kun kan indkaldes Smør to Gange aarlig fra hvert Mejeri. Antallet er hen imod 550.

Firma.	Repræsentant.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Kjøbenhavn, J. Andrew	J. Andrew	-	b	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	c	-	-	-
— Wm. Bagger & Co.	Kongstad Petersen†	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
— Bay & Pade	Wm. Bagger	-	-	-	-	-	-	-	a	a	a	-	-	-	-	-	b	c
— Bertelsen & Folkmann.	W. Pade	c	c	c	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
— L. E. Bruun	C. J. Bertelsen	-	-	-	b	b	b	-	-	-	-	-	-	a*	-	-	-	-
— Busck jun. & Co.	L. E. Bruun	-	-	-	a	a	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
— Chr. Christensen	A. Mariboe	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	a	-	a	-
— P. F. Esbensen	B. Christensen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	c	c	c*	-	-	-	-	-
— K. A. Friis	W. Christensen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
— Harald Helsted	J. Christensen	-	-	b	c	c	c	-	-	c	-	-	-	-	-	-	-	-
— F. A. Ingerslev & Co.	K. A. Friis	-	-	-	-	a	a	a	-	-	-	-	-	a	-	-	-	-
— Joh. Keller	F. J. P. Rahlff	a	-	-	-	-	-	c	c	c	-	-	-	-	-	b	-	b
— Carl Kjær	A. Ingerslev	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	c*	-	-	-	c
— H. Klitgaard & Co.	Johs. Ingerslev	-	c	c	c	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	e	-	-
— Theodor Lund & Petersen .	Joh. Keller	-	-	-	-	b	b	b	-	-	-	-	b	b*	a*	-	-	-
— N. Nielsen	H. Holm††	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	a	-	a
— G. Noack	H. Klitgaard	b	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	a*	-	-
— Petersen & Rand	P. Klitgaard	-	b	b	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
— Eug. Reimann & Co.	N. Jensen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	a	a*	-	-	-	-	-
— Poul Rützou	N. Nielsen	-	-	-	-	-	-	a	a	a	-	-	-	b	-	b*	a	b*
— Simonsgaard & Madsen .	R. Noack	-	b	-	b	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	a*	-	a*
Haslev, Carl J. Ulrich	M. N Rand	a	a	a	a	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Odense, C. Andersen, jun.	Eug. Reimann	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	a	a	-	c*	-	-	-
— E. F. Esmann	Poul Rützou	b	-	-	c	-	-	-	-	-	-	-	a	-	-	-	-	-
— Vilh. R. Maegaard	S. Rützou	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
— Brødr. Schnakenburg	Chr. Boisen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	b*	-	-	-
Svendborg, Svendbg.Export-Smør-Forretn.	P. Madsen	-	-	-	-	-	-	-	b	b	b	-	-	-	-	-	-	-
— Petersen & Jensen	Carl J. Ulrich	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	b	b	-	-	-	-	-
Assens, N. M. & F. Plum	G. Ulrich	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kolding, Carl Recke	C. Andersen	-	-	-	-	-	c	-	-	-	-	c	c*	-	a	-	b*	-
Vejle, C. A. C. Peschardt.	Chr. Esmann	-	a	-	-	-	-	-	-	-	-	-	b	-	c	-	c	-
Horsens, Th. Fog	L. E. Andersen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Aarhus, Joh. Baune	Joh. Maegaard	-	-	-	-	c	-	c	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
— H. J. W. Madsen	Vilh. Tange	-	-	-	-	-	-	-	c	c	c	-	-	-	-	-	-	-
— Chr. Th. Rosenstand	C. H. Schnakenburg	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Randers, J. Ankerstjerne (Kraunsee & Gylling)	Chr. Jensen	-	-	a	a	a	-	b	b	b	-	-	-	c	-	-	-	-
Aalborg, M. F. Christensen	E. Petersen	-	-	-	-	-	b	b	b	-	-	-	-	-	-	-	-	-
— H. Klitgaard & Co.	N. Larsen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hjørring, Chr. H. Nielsen, jun.	N. M. Plum	-	-	-	-	-	-	-	b	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Frederikshavn, Cloos & Co.	F. Plum	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
— Michael Lund	C. Holbek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
— B. Bøggild	Carl Recke	-	-	b	b	b	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
— J. N. Dall	C. A. C. Peschardt	-	-	-	-	-	-	-	a	a	-	-	-	-	-	-	-	-
— P. B. Segelcke	D. Peschardt	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	a	-	-	-	-	-	-
Overassistent H. P. Lunde	F. C. Peschardt	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Th. Fog	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Joh. Baune	c	b	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	c	-
	N. C. Guldmann	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	G. Th. Nielsen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	H. J. W. Madsen†††	a	a	a	-	-	-	-	-	-	a	-	-	-	-	-	c*	c*
	Chr. Th. Rosenstand	-	-	c	-	c	-	-	-	-	-	-	c	-	-	-	-	-
	J. Ankerstjerne	c	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	A. Kraunsee††††	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	b	-	-	b	-	-	-
	V. Gylling	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	M. F. Christensen	-	-	-	-	-	a	a	a	-	-	-	-	b	-	b*	-	-
	Chr. V. Olsen	b	c	-	-	-	-	-	-	-	-	-	c	-	-	c	-	-
	Chr. H. Nielsen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	c	c	-	-	-	-	-	-
	Chr. Jensen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	C. L. Cloos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	b	b	-	-	-	-	-
	R. Hansen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	C. Scavenius	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Michael Lund	-	-	-	-	-	c	c	c	-	-	-	-	-	b	-	b	-
	Konsulent S. Chr. Buhl	c	b	a	-	-	c	b	c	-	-	a	b	-	b	-	c	a
	— B. Bøggild	b	a	-	-	-	b	c	-	-	a	b	c	b	-	c	a	-
	— J. N. Dall	-	c	b	-	-	-	a	b	c	-	-	a	c	-	a	-	b
	— P. B. Segelcke	-	-	c	b	a	-	-	a	b	c	-	-	c	b	-	-	c
	Overassistent H. P. Lunde	a	-	-	c	c	a	-	-	a	b	c	-	a	a	-	b	-

Udstilling virkende Smørdommere.

15

[illegible]

hvori udbedes saadanne Oplysninger om Mejeriets Beliggenhed, dets Post-, Telegraf-, Jærnbane- eller Dampskibsforbindelser, som kunne tjene til Orientering for Laboratoriet med Hensyn til, hvornaar et Brev eller et Telegram skal afsendes, for at det kan komme til Mejeriet paa et forud givet Tidspunkt, samt Oplysning om, hvorledes almindelige Breve, Pengebreve og Telegrammer skulle adresseres. Desuden tilsendes der Mejeriet den oprindelige Plan for Smørudstillingerne tillige med forskellige andre orienterende Meddelelser, en Del Mærkesedler af Lærred, der skulle benyttes til Mærkning af de Smørtredinger, som indsendes, samt en Del Fragtbreve med Laboratoriets Adresse paatrykt, og nu maa Mejeriet være forberedt paa at modtage en Ordre om Indsendelse af Smør naar som helst.

Hovedformaalet ved Indkaldelsen har været at fremskaffe Smørret til Udstillingerne, saaledes som det i Øjeblikket var i de Mejerier, hvorfra det blev indsendt, eller med andre Ord: det var Mejeriernes normale Produktion, man vilde have fat i. For at opnaa dette blev det, som det fremgaar af Bekjendtgjørelsen Side 12-13, gjort Mejerierne til Pligt at afsende en Treding Smør strax efter, at Laboratoriets Indkaldelsesordre var modtaget, og for at gjøre dette muligt, blev der ved Afsendelsen af Ordren sørget for at indrette det saaledes, at den kunde komme til Mejeriet paa en saadan Dag og et saadant Klokkelæt paa Dagen, at det var muligt for Mejeriet at indlevere Smørret paa nærmeste Jærnbane- eller Dampskibsstation saa betids, at det kunde afgaa samme Dag. For de fleste Mejeriers Vedkommende har dette kunnet naas ved at sende Ordren med Posten som et almindeligt Brev og vælge en passende Tid for Afsendelsen fra Kjøbenhavn; men for en Del Mejerier, — særlig saadanne, som enten modtage Post sent paa Dagen, eller som ligge langt fra Jærnbane- eller Dampskibsstation, — har det været nødvendigt at sende Indkaldelsesordren som Telegram, og for at Telegrammet kunde ankomme til Mejeriet paa det rette Tidspunkt, var der mellem Generaldirektoratet for Telegrafvæsenet og Laboratoriet truffet Aftale om, at Telegrafstationerne skulde udsende Laboratoriets Telegrammer med Bud saaledes, at de bleve afleverede i Mejerierne paa bestemte i hvert enkelt Tilfælde af Laboratoriet opgivne Klokkelæt, selv om Udsendelsen fra Telegrafstationerne vilde falde paa saadanne Tidspunkter, da der ellers ikke blev expederet Telegrammer. I den Hensigt bleve Telegrammerne indleverede paa Hovedkontoret her i Byen, Dagen før de skulde være i Mejerierne, og samme Aften telegraferedes de ud til Endestationerne. Disse havde nu i hvert enkelt Tilfælde Forpligtelse til at lade Budet afgaa paa et saadant Tidspunkt, at det kunde være i Mejeriet paa det i Telegrammet opgivne Klokkelæt, og det hændte ikke sjælden, at Budet maatte afgaa midt om Natten. Laboratoriet maatte selvfølgelig i slige Tilfælde betale foruden Budlønnen tillige et Honorar til den Funktionær, hvem det saaledes paahvilte at expedere Telegrammer udenfor Kontortiden. Udgifterne bleve foreløbig afholdte af Mejerierne, der atter fik dem godtgjorte af Laboratoriet samtidig med, at Smørret blev afregnet. Et Telegram om Indkaldelse af Smør havde i Følge Aftale med Generaldirektoratet for Telegrafvæsenet i alle Tilfælde følgende Form:

„(Bud). Udleveres aabent Fredag Formiddag mellem Kl. 9—10.

N. N. Mejeri pr. M. M. Station.

Udstillingssmør indsendes i Dag, Fredag.

Fjord.“

I en særlig Instrux, der af Generaldirektoratet blev udfærdiget til alle Landets Telegrafstationer, blev det paalagt disse at expedere Telegrammer af dette Indhold paa den nys angivne Maade.

For at vi i Laboratoriet kunde kontrollere, at Smørret virkelig var afsendt den Dag, det var forlangt, skulde Mejerierne paa et dertil indrettet Skema bl. a. opgive, dels hvilken Dag og paa hvilket Klokkelæt Ordren var ankommen til Mejeriet, og dels hvilken Dag og paa hvilket Klokkelæt Smørret var afsendt fra Mejeriet. I Jærnbane- eller Dampskibsstationernes Stempel paa Fragtbrevene havdes dernæst en Kontrol paa, om disse Opgivelser af Mejeriet vare rigtige. Ved kritisk at gennemgaa disse forskellige Meddelelser viste der sig kun yderst sjælden Uoverensstemmelser, hvilke i de fleste Tilfælde fandt fyldestgørende Forklaring, naar der indhentes Oplysning derom hos Mejerierne. Afvigelser fra den Regel, at Smørret skulde afsendes strax, har i det hele været

saa faa, at de ikke ere Omtale værd. Kunde et Mejeri af en eller anden Grund ikke efterkomme Ordren, skulde dette meddeles Laboratoriet strax pr. Telegram; men Grunden maatte ikke være den, at Smørret den paagældende Dag muligvis var mangelfuldt.

Af det her udviklede vil det fremgaa, at det ikke har været Mejerierne muligt at lave Smør med Udstillingerne for Øje. At lave ny Syre eller at lave Smør af udsøgt Mælk e. l. har der selvfølgelig ikke kunnet være Tale om, og i de aller fleste Tilfælde har det heller ikke været muligt at give Smørret nogen Efteræltning eller lignende, i det mindste vides saadant ikke at være sket i noget Tilfælde. Naar Indkaldelsesordren kom til Mejeriet, kunde dette, naar Smørret skulde afgaa i rette Tid, i Virkeligheden ikke gjøre andet end som forlangt, at tage en af de færdiglavede Tredinger og afsende denne, saaledes som den var. Det er ikke uden Betydning at lægge Mærke til dette; thi det er en Hovedforskjel mellem disse Udstillinger og de tidligere her i Landet afholdte Smørudstillinger, til hvilke Smørret som Regel altid var lavet med Udstilling for Øje. I hvor vel det maa antages at være vanskeligt for et Mejeri at lave særlig fint Smør en bestemt Dag, naar det i Almindelighed laver simpelt Smør, og det heller næppe kan forenes med almindelige Begreber om Samvittighedsfuldhed at lave simpelt Smør, hvis man virkelig har det i sin Magt at lave fint Smør, — saa er i alle Tilfælde det Smør, som laves med en Udstilling for Øje, og ved hvis Produktion der er truffet extra Foranstaltninger, — de være heldige eller uheldige, — ikke at betragte som et Udtryk for Mejeriets normale Produktion. Men ved Laboratoriets Udstillinger er det netop Mejeriernes normale Produktion, der er bleven bedømt, undersøgt og udstillet. Og da Undersøgelserne omfattede et saa stort Antal Tredinger, der stamme fra et saa stort Antal Mejerier af alle Afskygninger blandt de Mejerier, der i alle Landets Dele lave Exportsmør, og Undersøgelserne strække sig over flere Aar og have været foretagne baade Sommer og Vinter, saa tager man vist ikke meget fejl ved at betragte det her undersøgte Smør som et Gjennemsnit for hele Landets Exportsmør, saaledes som dette for Tiden er. At skaffe et saadant Materiale til Veje har været et af Formaalene for Udstillingerne, og der er næppe Tvivl om, at det er lykkedes. I Følge de Erfaringer, som Laboratoriet har gjort, er der heller ingen Tvivl om, at dette Formaal er blevet forstaaet og anerkjendt af alle de Faktorer, der have medvirket ved Udstillingerne, og dette gjælder særlig de deltagende Mejerier; Laboratoriet har fra disse ofte erfaret, at det var dem om at gjøre netop at indsende deres normale Produktion til Undersøgelse; det maa jo ogsaa være enhver samvittighedsfuld Mejeribestyrelse magtpaaliggende virkelig at faa konstateret, hvorledes deres Mejeri arbejder. — Men det maa ogsaa betones, at kun et stort Materiale har man Lov til at betragte som et nogenlunde almengyldigt Udtryk for et helt Lands Produktion.

Indsendelsen af Smørret skete som Regel om Fredagen til den Udstilling med Bedømmelse, som fandt Sted den nærmest paafølgende Mandag. Indkaldelsesordren kom altsaa som Regel til Mejerierne Fredag Formiddag. Enkelte Mejerier, som havde fremsat særligt Ønske om at afsende Smørret om Torsdagen eller om Onsdagen, fik selvfølgelig Ordren i Hænde henholdsvis Torsdag eller Onsdag Formiddag. Senere end Fredag maatte der ikke afsendes Smør. Alt det Smør, der indkom til samme Udstilling, havde altsaa omtrent samme Alder, hvad der for Sammenligningens Skyld mellem forskellige Mejerier ikke er betydningsløst.

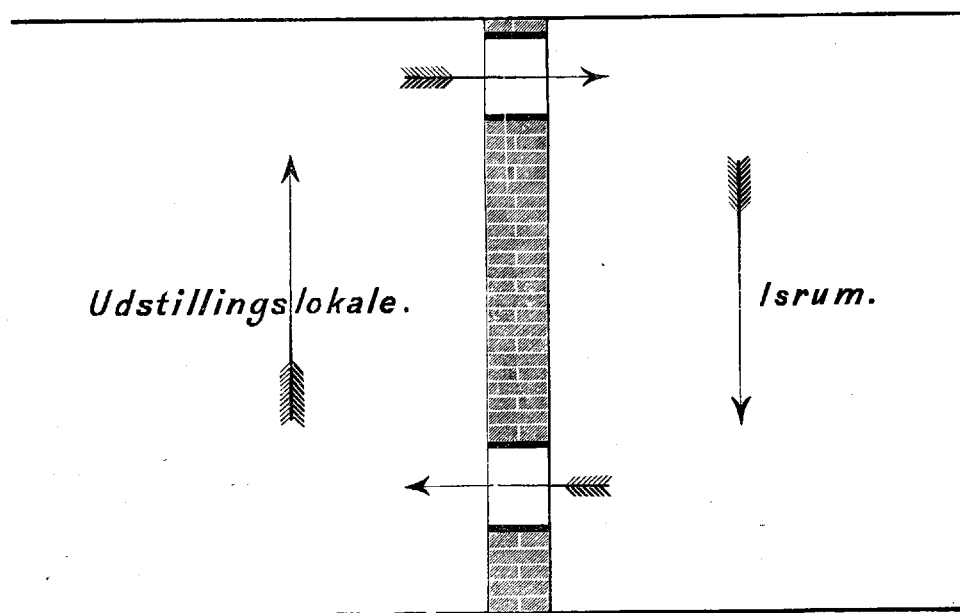
For at Smørret kunde fremsendes over Banerne saa hurtig som muligt, var det efter Aftale med Generaldirektoratet for Statsbanerne*) og Laboratoriet ordnet saaledes, at naar der paa Smørtræerne anbragtes bestemte Lærredsmærker med rødt Tryk, som angav Laboratoriets Jærnbaneadresse og Mejeriernes Numre, vilde saadanne Smørtræer blive modtagne paa Jærnbanestationerne og expederede med det først afgaaende Tog, selv om Smørret ankom i „yderste Øjeblik“. For en Sikkerheds Skyld anbragtes der ved Hjælp af smaa Søm tre Lærredsmærker paa hvert Smørtræ, som indsendtes, nemlig et paa Laaget, et paa Siden og et paa Bunden, og for at lette Expeditionen saa vel ved Indleveringen som ved Udleveringen, benyttedes der særlig dertil ved Statsbanernes Velvilje indrettede trykte Fragtbreve. Paa et saadant behøvede Afgangstationen blot

*) Generaldirektoratet for Statsbanerne viste tillige Laboratoriet den Velvilje at ordne Sagen med de private Baner.

at sætte sit Stempel, for at alt kunde være færdigt til Afgang. Til Vejledning for Mejerierne havde Laboratoriet tillige af Generaldirektoratet for Statsbanerne faaet tilsendt en netop i dette Øjemed udarbejdet Oversigt over Afgangstiderne fra forskellige Hovedstationer for de Tog, til hvilke Smørret skulde indleveres, naar det hurtigst muligt og uden Ophold under Vejs kunde fremsendes til Laboratoriet. Hvert Mejeri modtog et Exemplar af denne Oversigt, og den blev optrykt paany og omdelt til Mejerierne, hver Gang der skete væsentlige Forandringer i Kjøreplanerne.

Smørret blev i saa godt som alle Tilfælde befordret enten som Ilgods eller Expresgods, og det dirigeredes til Frederiksberg Station, der kun ligger et lille Stykke fra Laboratoriet. Herfra blev det ved Stationsforstanderens Velvilje udleveret strax efter Ankomsten, selv om denne faldt paa saadanne Tidspunkter, da der ellers ikke udleveredes Gods. Umiddelbart derefter blev det overført i Smørudstillingslokalerne her ved Laboratoriet. Naar Smørret afgik fra Stationerne omkring i Landet senest Fredag Aften, kunde det som Regel være i Laboratoriet Lørdag Morgen eller senest Lørdag Aften. Kun ganske undtagelsesvis blev en eller anden Treding forsinket under Vejs og ankom senere.

Lokalerne, hvori Smørret opstilledes og bedømtes, ere opførte netop for dette Øjemed. De ere byggede i umiddelbar Forbindelse med Laboratoriets Ishus, og Bygningen er forsynet med isolerende Mure, dobbelte Vinduer etc., saaledes at det har været muligt selv i den varmeste Sommertid at vedligeholde en lav Temperatur i de Rum, hvori Smørret henstod mellem Bedømmelserne. Der findes 4 Værelser i Stueetagen, hvoraf ét benyttes til Smørrets Vejning og Stripning, og tre til dets Bedømmelse og Udstilling. Paa 1ste Sal findes Forsamlingsværelser for Dommerne. Forbindelsen mellem Smørudstillingslokalerne og Ishuset anskueliggjøres ved hos-



staaende Figur. I Væggen mellem Isrummet og det Lokale, hvori Smørret henstaar, er anbragt 2 Aabninger med dobbelte Døre, som kunne holdes aabne og lukkede efter Behag. Aabnes Dørene, gaar der en Luftstrøm i den ved Pilene angivne Retning. Luften mellem Isstykkerne er nemlig betydelig koldere end Luften i Smørlokalet, og den vil altsaa paa Grund af sin større Vægtfylde gaa ud ad den nederste Dør, og omvendt vil Luften i Lokalet strømme ind til Isen gennem Døren

for oven, og da Luften i Lokalet aldrig kan blive saa kold som Luften mellem Isstykkerne, vil denne Luftstrøm vedblive, saalænge Dørene holdes aabne. Men der vil tillige herved opnaas at faa tør Luft i Lokalet. Den Luft, der gennem den nederste Dør strømmer ud fra Isen, er vel mættet ved Vanddamp, i det den strømmer ud, men naar den er kommen ind i Lokalet, opvarmes den, og fra dette Øjeblik af er den ikke længer mættet med Fugtighed og er altsaa i Stand til at optage Fugtighed, eller med andre Ord: den er tør. Omvendt vil den Luft, der strømmer ind til Isen gennem Døren for oven, af Isen blive afkølet under sit „Mætningspunkt“ og altsaa afgive sin overflødige Vandmasse, der vil afsætte sig som Fugtighed paa Isen (jfr. Beskrivelsen i Laboratoriets 5te Beretning).

Hosstaaende Tabel tjener til at vise, dels hvilken Temperatur Luften i Smørudstillingslokalerne har haft i den varmeste Sommertid, og dels hvilken Tørringsgrad denne Luft har haft.

Tørringsgraden er maalt ved et August's Psychrometer og er i Tabellen angiven ved, hvor mange Kvint Vanddamp der kan optages i 1000 Kubikfod Luft.

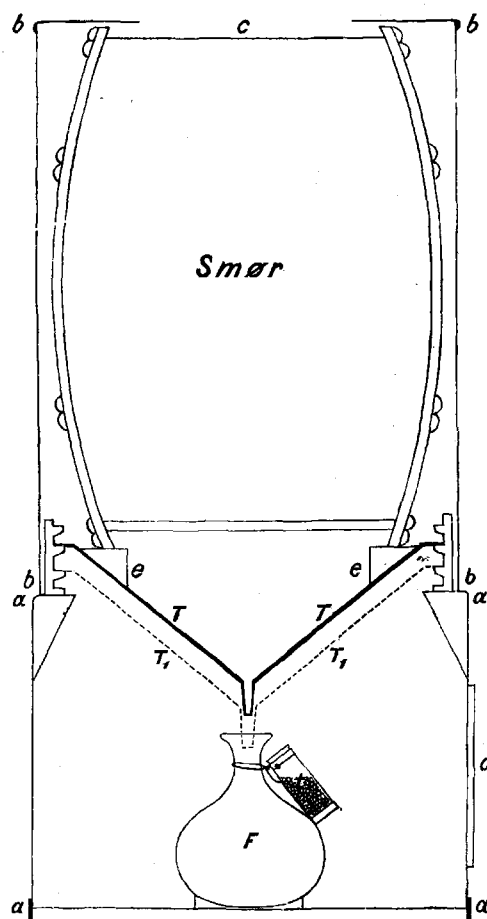
Dage.	Luftens Varmegrad C°.										Luftens Tørringsgrad.									
	Sommer.					Vinter.					Sommer.					Vinter.				
	Udstilling Nr.					Udstilling Nr.					Udstilling Nr.					Udstilling Nr.				
	24	25	26	27	Gjs.	28	29	30	31	Gjs.	24	25	26	27	Gjs.	28	29	30	31	Gjs.
1ste Dag	12.0	10.4	10.5	13.4	11.6	9.8	8.2	6.8	4.6	7.4	0	3	9	8	5	5	3	3	4	4
2den —	10.5	10.0	9.2	11.8	10.4	8.8	7.5	4.7	5.3	6.6	4	5	10	8	7	5	2	5	3	4
3dje —	9.5	9.6	8.6	7.4	8.8	8.6	7.5	4.2	5.8	6.5	4	13	10	7	9	4	2	5	4	4
4de —	8.5	9.4	8.4	7.4	8.4	8.0	7.5	3.8	5.3	6.2	0	12	9	7	7	4	2	6	3	4
5te —	8.0	9.4	8.2	7.4	8.3	7.8	7.3	4.1	4.7	6.0	0	12	9	7	7	4	2	3	4	3
6te —	8.0	9.2	8.0	7.2	8.1	7.8	7.3	3.2	4.4	5.7	0	12	8	7	7	4	2	5	4	4
7de —	8.0	9.0	8.0	7.0	8.0	7.4	7.3	4.1	3.3	5.5	0	12	8	7	7	4	2	6	7	5
8de —	8.0	8.6	7.8	7.0	7.9	7.4	7.3	3.3	3.3	5.3	0	16	7	7	8	4	2	6	5	4
9de —	8.0	9.0	7.8	7.2	8.0	7.8	7.1	2.8	3.7	5.4	0	12	7	7	7	3	2	6	5	4
10de —	8.0	8.0	8.2	7.2	8.1	7.4	7.3	3.9	3.5	5.5	0	10	7	7	6	0	2	6	5	3
Gjennemsnit...	8.9	9.3	8.5	8.3	8.8	8.1	7.4	4.1	4.4	6.0	1	11	8	7	7	4	2	5	4	4

Undersøgelserne ere gennemførte for 24.—27. Udstilling: Juni—August 1891 og for 28.—31. Udstilling: November—Februar 1891—92, altsaa for en Sommerrække og en Vinterrække. Thermometrene ere aflæste hver Dag Kl. 12 i de 10 Dage, da Smørret henstod rolig. — Det fremgaar af Tallene, at Luftens Varmegrad har aftaget kjendelig i den første Halvdag af Henstandstiden og derefter været omtrent konstant. I Gjennemsnit for Sommeren holdtes en Temperatur af 8 à 9 Grader C°. og for Vinteren af ca. 6 Grader C°. Den Forskjel, der findes for de forskjellige Udstillinger, beror sandsynligvis for største Delen paa den ydre Lufts Temperatur.

Af Tallene for Tørringsgraden ses, at naar undtages 24de Udstilling, har Luften i Lokalet aldrig været mættet med Vanddamp; den har altsaa været tør. De henstaaende Smørtræer gjorde da heller aldrig Indtryk af at være beslaaede med Fugtighed, selvfølgelig med Undtagelse af Træerne til det Smør, fra hvilket der flød Lage.

Luften i Smørudstillingslokalerne er frisk og god, hvilket er en nødvendig Betingelse for en sikker Bedømmelse af Smørret. En anden Betingelse er, at Lokalerne ere lyse, men i saa Henseende er der ingen Mangel til Stede; de ligge nemlig i Niveau med Jordens Overflade og ere hvert især forsynede med 2 Dobbeltfags Vinduer.

Til Smørrets Opstilling under Bedømmelse og Henstand er konstrueret særlige Stativer af Jærnblik. Et saadant bestaar, som hosstaaende Figur viser, af 3 Dele: Foden, Tragten og Hylstret. Foden bestaar af en stærk Cylinder (a a a a) med Bund. Paa Siden af Cylinderen er anbragt en Dør (d), der fører ind til Rummet i Foden. Til en indbøjjet Rand er fastgjort 3 kamformede Opstandere (b), der skulle tjene til at bære Tragten (T), paa hvilken Smørtræet staar paa 3 Fremspring (e). Ved at indstille Tragten i forskellige Tænder af Kammen kan man, selv om Træerne ere af forskjellig Størrelse, altid opnaa, at den øverste Kant af Træet (og Smørrets Overflade) kommer i en bestemt Højde (i Fig. er ved en punkteret Linie (T₁) viist en anden Indstilling af Tragten). — Tuden paa Tragten munder ud i en



i Forvejen thareret Flaske (F), hvori den Lage, der muligvis flyder bort fra Smørret, kan opsamles og vejes. Strax efter Ankomsten til Laboratoriet bliver hvert Smørtræ stillet hen paa sit Stativ, Laaget tages af, og de nederste Baand løsnes, for at Lagen kan faa frit Aflob fra Træet. Under Bedømmelsen bliver Hylsteret (b b b b) sat ned over Smørret. Det presses ind i en Fals paa Foden og kan lukkes fast ved en Laas, som er anbragt ved a. I Hylstrets øverste Del er en rund Aabning (c), umiddelbart under hvilken Smørrets Overflade, men heller ikke andet, kan ses. Hylstret, Foden og Tragten ere malede, og udenpaa Hylsteret er malet et sort Nummer, der er det eneste udvendig synlige Mærke, hvorved de forskjellige Hylstre adskille sig fra hverandre.

Ved særlige Forsøg overbeviste vi os om, at der ikke kunde finde nogen nævneværdig Fordampning Sted af den Lage, der opsamles i Flaskerne. Vi hensatte 3 Flasker i 3 forskjellige Stativer, og i hver Flaske var anbragt Saltlage af omtrent samme Styrke som den Lage, der flyder bort fra Smørret; i den ene Flaske var 2 Pd., i den anden 1 Pd. og i den tredje $\frac{1}{2}$ Pd. Lage. Tragtene bleve lagte over, og Flaskerne vejedes med regelmæssige Tidsmellemlum. Vi vilde nu se, hvorlænge det varede, før der kunde konstateres et kjendeligt Svind, naar der hertil benyttedes den Vægt (en almindelig Diskvægt), hvorpaa Lagevejningen i Almindelighed finder Sted. Flaskerne hensattes den 30te Juni; men endnu den 1ste September, (altsaa efter 2 Maaneders Forløb) kunde der ikke konstateres noget Svind. Det bemærkes, at i den Tid, dette Forsøg gjordes, var Temperaturen i Lokalet almindelig Stuetemperatur, altsaa langt højere, end naar der findes Smør i Lokalet (jfr. Side 19). De Tal for bortflydt Lage, som angives i det følgende, maa altsaa anses for korrekte.

Smørret er blevet bedømt to Gange. 1ste Bedømmelse foregik om Mandagen, efter at Smørret var ankommet om Lørdagen og altsaa havde henstaaet ca. 2 Dage i Lokalerne, hvorved de forskjellige Foustager havde faaet omtrent ens Temperatur, hvad der ikke er uden Betydning for en ensartet Bedømmelse. 2den Bedømmelse fandt Sted 14 Dage efter 1ste Bedømmelse. Ved hver Bedømmelse har der i Henhold til Planens §§ 5 og 6 medvirket 9 Smørhandlere og 3 Konsulenter, der have været fordelt i 3 Grupper — A, B og C — med 3 Smørhandlere og 1 Konsulent i hver Gruppe. Kaldes de 3 Rum, hvori Smørret under Bedømmelsen var opstillet, a, b og c, saa begav Dommergruppen A sig ved Bedømmelsens Begyndelse ind i Værelset a, Gruppe B i b, og C i c. Dørene bleve lukte, og det var ikke Medlemmerne af en Dommergruppe tilladt at forhandle med nogen i de andre Grupper, før hele Bedømmelsen var sluttet. Naar alle 3 Grupper vare færdige med Bedømmelsen i det første Værelse, hvor de havde været, begav Gruppe A sig ind i Værelset b, Gruppe B i c, og C i a; og naar de atter vare færdige her, gik Gruppen A ind i Værelset c, Gruppe B i a, og C i b. Hver enkelt Treding Smør fik altsaa 3 selvstændige Bedømmelser af alle 3 Dommergrupper.

Dommen er afgivet dels i Form af en „Karakter“ efter følgende Skala:

„udmærket godt“	{ ug	15 Points.
	{ ug?	14 —
„meget godt“	{ mg+	13 —
	{ mg	12 —
	{ mg?	11 —
	{ g+ ..	10 —
„godt“	{ g	9 —
	{ g?	8 —
	{ tg+	7 —
	{ tg	6 —
„temmelig godt“	{ tg?	5 —
	{ mdl+	4 —
„maadeligt“	{ mdl	3 —
	{ mdl?	2 —
„slet“	{ slet+	1 —
	{ slet	0 —

og dels, naar dertil var Anledning, i visse Bemærkninger om Smørfejl.

Dommerne i en Gruppe undersøgte samtidig hver enkelt Treding, og hver Dommer førte sin Karakterliste, paa hvilken han noterede saa vel de Karakterer, han gav hvert enkelt Mærke, som de Bemærkninger, han fandt Anledning til at gjøre om Smørfejl. Men desuden blev der af hver Dommergruppe ført en Fællesliste, paa hvilken Karaktererne overførtes fra de enkelte Dommeres Lister efter følgende Regel: Naar en virkelig Majoritet blandt Dommerne i Gruppen (altsaa 3 af 4 eller, hvis kun 3 vare mødte, 2 af 3) kunde enes om en bestemt Karakter, blev denne den endelige Karakter fra denne Gruppe uden Hensyn til, om en enkelt Dommer havde en afvigende Mening; kunde der ikke opnaas Majoritet for en Karakter, blev der beregnet simpelt Middeltal af de Karakterer, de enkelte Dommere havde givet.

Skjønt det egentlige Udtryk for Smørrets Kvalitet indeholdes i de givne Karakterer, og skjønt det er vanskeligt at give særlig en begyndende Smørfejl en bestemt Betegnelse, saa fandt man dog, i Betragtning af, at der skulde gives Mejerierne Meddelelse om, hvad der var i Vejen med Smørret, hvis det var daarligt, at det vilde være rigtigst, om hver Dommer noterede paa sin Liste de Fejl, han mente at have fundet ved de forskellige Mærker. Paa Gruppernes Fælleslister overførtes kun de Betegnelser for Smørfejl, som et Flertal af Dommerne i Gruppen havde været enige om at notere. Derimod ønskede man ikke noteret noget om, hvad der mulig kunde være Aarsag til de fundne Fejl; thi Fodringsfejl, Syrningsfejl, Behandlingsfejl osv. gaa utvivlsomt saaledes over i hinanden, at Skjønnets meget let kan vildledes, og Angivelser derom altsaa blive misvisende. De Smørfejl, der særlig ønskedes noterede, vare følgende: harsk — oljet — trannet — sildet — tættet — bittert — branket — uren Smag og Lugt — tykt — fedtet — overarbejdet — skjoldet — plettet — for fersk — for salt. Hvert af disse Udtryk kunde skjærpes med et „meget“ foran eller mildnes med et „lidt“ foran. Hver enkelt Dommer var for øvrigt frit stillet, over for hvilke andre Bemærkninger han vilde give. Hvis en Dommer fandt, at et eller andet Mærke havde en særlig fin Aroma, skulde ogsaa dette noteres.

Med Hensyn til Karakterernes Betydning var det ved den 1ste Række Udstillinger (1ste—10de) fastslaaet, at Smørret skulde bedømmes som Exportvare, og saaledes at
 ug = 15 skulde betegne Smør af en Kvalitet, der paa den givne Tid antoges at ville blive betalt med absolut højeste Pris, at
 g + = 10 skulde betegne Smør af en Kvalitet, der paa den givne Tid antoges at ville blive betalt med Børsudvalgets højeste Notering for 1ste Klasses Vare, og at
 tg = 6 skulde betegne Smør af en Kvalitet, der paa den givne Tid antoges at ville blive betalt med laveste Pris for 1ste Klasses Vare.

De gode Karakterer skulde saaledes betegne virkelig fint Smør, hvorimod de daarlige Karakterer kun skulde betegne, at Smørret ikke egnede sig til Export, men heraf følger ikke, at det ikke kunde anses for jævnt godt Husholdningssmør til Brug her paa Pladsen, særlig naar det benyttedes strax.

Efter at den 1ste Række Udstillinger var afholdt fra November 1889 til Marts 1890, fandt Docent Fjord, at det vilde være heldigt at holde et Møde med Dommerne, der nu alle havde medvirket, for at forhandle med dem om, hvilke Ændringer i Arbejdsmaaden der efter de Erfaringer, man nu havde, var Anledning til at foretage. Et saadant Møde kom i Stand i Juni 1890, og vi skulde gengive Hovedpunkterne af det, der besluttedes.

Det havde hidtil viist sig, at de forskellige Dommergrupper ofte anlagde deres Bedømmelse i forskjellig Højde, saaledes at selv om der var Enighed tilstede mellem Grupperne om, hvorvidt en bestemt Treding var „fin“, „middelmaadig“ eller „simpel“, og selv om Forskjellen i Bedømmelsen af de forskellige Mærker var omtrent den samme, saa kunde Bedømmelsen fra en Dommergruppe helt igjennem ligge et eller flere Trin over eller under den Bedømmelse, en anden Dommergruppe havde afgivet. I og for sig havde en slig Uoverensstemmelse ikke stort at betyde, da den ingen Indflydelse vilde faa paa den relative Værdi af Gjennemsnittet af alle 3 Dommergruppers Bedømmelse af de forskellige Mærker, men Dommerne udtalte dog ved Mødet, at det vilde være heldigst, om man kunde komme ud over den. Man besluttede da, at der fremtidig, umiddelbart før en Bedømmelse skulde foregaa, skulde udvælges 3 Tredinger, en i hvert af de 3 Værelser, og disse skulde bedømmes af alle Dommerne i Forening; disse „fællesbedømte“ Tredinger skulde saa være Norm for Bedømmelsen den Dag. For de Mærkers Vedkommende, ved hvilke der efter Bedømmelsens

Slutning endnu viste sig en større Uoverensstemmelse end 4 Points, skulde der finde en Efterbedømmelse Sted, og til at foretage denne skulde Dommerne fordeles i nye Grupper, saaledes at der i hver af disse kom et Medlem af hver af de gamle Grupper samt en Konsulent. Den Dom, de omstridte Mærker fik ved denne Efterbedømmelse, skulde være deres endelige Dom. For de Mærkers Vedkommende, hvor Forskjellen i de tre Gruppekarakterer var 4 Points eller der under, skulde den endelige Karakter beregnes som simpelt Middeltal af de 3 Gruppekarakterer. For at man strax efter Bedømmelsens Slutning kunde have en Oversigt over, hvilke Uoverensstemmelser der fandtes mellem Dommergrupperne, blev der, efterhaanden som Bedømmelsen skred frem, udfærdiget Lister, paa hvilke de for de enkelte Mærker givne Karakterer samledes; disse Lister blev derpaa mangfoldiggjorte ved Avtografering og omdelte blandt Dommerne umiddelbart efter Bedømmelsens Slutning.

Ved Mødet med Dommerne blev af disse tillige fremhævet det uheldige i at rette Bedømmelsesskalaen efter Børsudvalgets Notering, særlig fordi der ved Vurderingen af Smørret ved Kjøb her hjemme nødvendigvis maatte tages ogsaa andre Hensyn end Smørrets Godhed. Man fandt det heldigere, om Vurderingen ved Salget blev lagt til Grund for Bedømmelsen. Det bestemtes da, at fremtidig skulde:

- ug — mg — g betegne, at Dommerne antog, at Smørret ved en snarlig Udførsel til England vilde af en kyndig Kjøber der paa Stedet blive henregnet til 1ste Klasses Vare, men selvfølgelig af forskjellig Finhed i Forhold til den højere eller lavere Karakter, at
- tg skulde betegne, at det maatte anses for tvivlsomt, om Smørret kunde henregnes til 1ste Klasses Vare, og at
- mdl — slet skulde betegne, at Smørret havde saa væsentlige Fejl, at det maatte anses for uheldigt for det danske Smørs Renommé, om Smør af en saadan Kvalitet udførtes til England.

Da der ligeledes ved 1ste Række Udstillinger havde viist sig en Del Uoverensstemmelser mellem de forskellige Dommergruppers Betegnelser for Smørfejl, fandt man det ved Mødet i Juni 1890 heldigt, om der kunde skabes en Arbejdsmaade, der kunde bringe de forskellige Smørhandlers og Konsulents Opfattelse af og Betegnelser for Smørfejl til at brydes og mødes. Forslaget til den nye Arbejdsmaade udgik fra Dommerne*), og det, man enedes om, var følgende:

Hver Gang en Bedømmelse var afholdt, ved hvilken det altsaa var blevet fastslaaet, hvilke Tredinger der vare „fine“ og hvilke „simple“, skulde der af Dommerne vælges et Udvalg, bestaaende af 3 Smørhandlere, som i Forening med de 3 ved den paagjældende Udstilling medvirkende Konsulenter skulde møde i Udstillingslokalerne Dagen efter for paany at undersøge den ringeste Halvdelen af Tredingerne. Hensigten skulde ikke være at give disse en ny Bedømmelse, men derimod at søge Grunden til de daarlige Karakterer, de havde faaet, samt at enes om at give dette Udtryk i en Betegnelse for den eller de Fejl, der fandtes ved Smørret.

Den saaledes ved Mødet vedtagne Arbejdsmaade er fulgt fra 11te—31te Udstilling.

Det er i det foregaaende flere Gange berørt, at der paa visse Punkter undertiden har været Uoverensstemmelser mellem de Bedømmelser, som de enkelte Dommergrupper have afgivet; vi finde derfor Anledning til at gjøre nogle almindelige Bemærkninger herom, idet vi dog forudskikke, at Uoverensstemmelse har været Regel, og at Uoverensstemmelse har været Undtagelse.

Det er en Selvfølge, at en Bedømmelse af Smør kun kan fremgaa af det Indtryk, som de dømmende gennem deres Sanser, og da særlig gennem Lugt og Smag, have faaet af Smørret, og det Skjøn, som de herved danne sig om den paagjældende Vares Egenskaber som Exportvare, og man maa derfor være belavet paa, at dette hos de enkelte Dommere rent individuelle Skjøn kan være forskjelligt, hvor flere arbejde sammen, og dels at det hos de forskellige kan give sig et forskjelligt Udtryk, selv om det i en vis Forstand kan siges, at den Opfattelse, der ligger til Grund for Skjønnet, er ens. Men hertil kommer, at i mange Tilfælde kan selve Smørrets Natur betinge, at forskjellige Vurderinger af dets Godhed som Exportvare kunne være lige berettigede. En Del

*) Det blev fremsat af de Herrer C. Andersen jun. og C. H. Schnakenburg fra Odense.

Smør er nemlig saadan, at én Smørhandler maa erklære det for mangelfuldt, da hans Kunder netop lægge Vægt paa, at Smør ikke maa være behæftet med de Egenskaber eller rettere Fejl, der klæbe ved dette, medens en anden Smørhandler godt kan bruge det, da hans Kunder enten ikke ændse eller i hvert Fald ikke lægge synderlig Vægt netop paa denne Fejl. Den første maa følgelig være berettiget til at give saadant Smør en lav Karakter, den anden berettiget til at give det en højere Karakter. Det er derfor saa langt fra, at man kan skrive alle Uoverensstemmelser paa Fejltagelsernes Regning, tværtimod ere Uoverensstemmelserne i mange Tilfælde en nødvendig Følge af den Regel, der har været fulgt under Bedømmelsen, at Smørret skal bedømmes som Exportvare, og at hver enkelt Dommer skal afgive sit personlige Skjøn derom. Med Hensyn til Uoverensstemmelserne i Betegnelserne for Smørfeil maa det tages i Betragtning, at før Laboratoriets Smørudstillinger paabegyndtes, havde der aldrig i nogen virksom Grad fundet noget Samarbejde Sted mellem vort Lands Smørhandlere med Hensyn til at bedømme Smør, og det var derfor ikke at undres over, om en Smørhandler gav en vis uheldig Egenskab ved Smørret en vis Betegnelse, medens en anden Smørhandler gav den en anden Betegnelse. I og for sig har det over for Vurderingen af Smørrets Værdi eller over for Motiveringen af en daarlig Karakter ikke stort at betyde, om en Dommer siger, at Smørret er „oljet“, medens en anden f. Ex. siger, at det er „bittert“, naar de begge ere enige om, at Smørret er daarligt og kun kan bringe en ringe Pris hjem; det kan jo ogsaa tænkes, at det paagjældende Smør har begge de nævnte Fejl, kun at for den ene Dommer fremtræder den ene Fejl tydeligst, og omvendt for den anden. Men er Talen om at konstatere Smørfejl med det Formaal for Øje i selve Mejerierne at søge Grunden til Fejlene og finde Midler til dens Afhjælpning, — og dette har i væsentlig Grad været Hensigten med Laboratoriets Smørudstillinger, — saa gjælder det om, at der kan opnaas Enighed om, hvorledes en vis Fejl skal betegnes, for at den kan kjendes igjen, naar man atter støder paa den ved samme eller ved et andet Mærke. I saa Henseende har det viist sig, at den Arbejdsmaade, der indførtes efter Forhandlingerne paa Mødet i Juni 1890, har virket meget heldig; det har været tydeligt, at de forskellige Smørhandlere have lært hinandens Opfattelse at kjende og have lempet sig efter hinanden i Betegnelserne, saa at man efterhaanden, særlig over for de slemme Feil, let har opnaaet Eensartethed i Betegnelserne for dem. Betydningsfuldt i saa Henseende har det ogsaa været, at Mejerikonsulenterne stadig have været til Stede, saa at de direkte have kunnet komme til at dele den Fællesopfattelse, som man i det hele og store er naaet til, og udnytte den i deres praktiske Virksomhed.

De i det følgende opførte Points, som skulle angive Godheden af de forskellige Smørprøver, ere ikke selve de af Dommerne afgivne Karaktrerer, men beregnede af disse. At meddele de enkelte Dommeres Voteringer offentlig vilde være urigtigt; den enkelte Dommer maa være saa frit stillet som muligt med Hensyn til sin Bedømmelse af Smørret; men han vilde i høj Grad hemmes heri, dersom han havde den Bevidsthed, at hans Bedømmelse vilde blive offentliggjort og maaske udsat for uberettiget Kritik. Vi finde det endog rigtigst ikke at meddele de enkelte Dommergruppers Karaktrerer; thi dels har det kun grumme liden Interesse at se, i hvilke Tilfælde der har været Uoverensstemmelse mellem disse, og dels hvile alle de Slutninger, som ere uddragne af Bedømmelserne, paa Gjennemsnitstallene for de 3 Dommergrupper. Og angaaende disse Gjennemsnitstal tro vi, at der næppe kan opnaas mere paalidelige Udtryk for Smørrets Godhed, Holdbarhed etc., end der fremgaar heraf. Det er altsaa stadig disse Gjennemsnitstal, vi holde os til. Imidlertid blive disse ikke opførte direkte, men relativt, d. v. s. for hver Udstilling er der beregnet Middeltal af Hovedkaraktererne for alle samtidig bedømte Mærker, og i Forhold til dette Middeltal er Karakteren for hvert enkelt Mærke angiven saaledes, at der er opført et Tal, som betegner, hvor mange Points Mærkets Karakter laa over (+) eller under (÷) Middeltallet. Grunden til, at Karaktererne angives paa denne Maade, er væsentligst den, at kun de saaledes beregnede Karaktrerer muliggjøre en Sammenligning mellem Bedømmelserne fra Udstilling til Udstilling, hvorimod de absolute Karaktrerer i saa Henseende ofte kunne være vildledende. Det maa nemlig erindres, at Bedømmelsen er paavirket af mange Forhold, hvorover man kun tildels er Herre, og at disse Forhold kunne forandre sig fra Udstilling til Udstilling. Vi skulle her omtale de vigtigste af disse Forhold. 1) Det er ikke de samme Dommere, der bedømme Smørret ved de forskellige Udstillinger. Side 21 er det alt omtalt, at de forskellige Dommergrupper ofte have Tilbøjelighed til at anlægge Skalaerne for Be-

dømmelsen i forskjellig Højde, skjønt de samtidig bedømme det samme Smør, og dette maa selvfølgelig fremtræde i højere Grad med nye Dommere, der bedømme andre Mærker til andre Tider. Ved en og samme Udstilling var det imidlertid muligt at skabe en „Norm“, hvorefter de forskjellige Grupper kunde rette deres Dom (jfr. Side 21), men man savnede ethvert Middel til at tilvejebringe en slig Norm fra Udstilling til Udstilling. Man forsøgte dog fra 1ste til 19de Udstilling at vedligeholde en Norm fra Udstilling til Udstilling derved, at kun en Del af hver Dommergruppe fornyedes ved hver følgende Udstilling, idet kun én af de tre Smørhandlere, hvoraf Gruppen bestod, afgik, og en ny indtraadte i hans Sted (se Fortegnelsen Side 14—15), hvoraf følger, at ved to paa hinanden følgende Udstillinger samvirkede stadig samme to Smørhandlere i samme Gruppe. Men det viste sig dog, at der var saa mange andre Forhold, der greb ind, at Normen, som man tilstræbte, ikke blev naaet, hvorfor denne Maade at inndeile Dommerne paa blev forladt med 19de Udstilling, hvorefter der fra 20de Udstilling af mødte et helt nyt Sæt Dommere hver Gang. Men selv om man ogsaa tænkte sig, at det fuldt ud var de samme Dommere, der bedømte Smørret hver Gang, kunde det — efter de Erfaringer, der ere gjorte her ved Laboratoriet, — vanskeligt tænkes, at de med nogen Sikkerhed skulde kunne bevare i deres Hukommelse fra Udstilling til Udstilling en „Norm“, som ikke forandrede sig efter mange ydre Forhold. 2) Smørhandlernes Dom maa nemlig altid være paaavirket af de i Øjeblikket raadende Konjunkturer for Smørhandelen i det hele, og dette maatte da ogsaa gjøre sig gjældende ved Smørudstillingerne her ved Laboratoriet, hvor Smørret skulde bedømmes som Exportvare. 3) Men Begrebet „Exportvare“ er i Følge Sagens Natur meget elastisk; thi en Vare, som til en Tid kan kaldes god Exportvare, og som let kan afsættes til høj Pris, kan en anden Gang under andre Forhold være af tvivlsom Værdi. At skabe en Norm for Begrebet „Exportvare“ fra Udstilling til Udstilling vilde aabenbart være umuligt. Vil man derfor have en saa rationel Bedømmelse af Smørret, som det overhovedet er muligt at faa, er der næppe nogen anden Vej at gaa end at lægge alt tilrette for Dommerne saa simpelt som muligt og blot forlange af dem, at de nu skulde bedømme de foreliggende Smørprøver saaledes, som de paa den givne Tid vilde bedømme dem i deres Kjældere uden at tage Hensyn til noget som helst andet end det Skjøn, de i Øjeblikket have over, hvorledes Smørret vilde egne sig til Export. I hvert Fald kommer man paa denne Maade de praktiske Forhold saa nær, som det overhovedet synes muligt at komme dem, og det er dette, der er tilstræbt. Hvorledes saa den fremkomne Bedømmelse skal benyttes, samt hvorledes der ud af Bedømmelsen kan drages almindelige Slutninger, bliver et Spørgsmaal for sig selv.

Det følger af det her udviklede, at samme Karakter kan have forskjellig Værdi ved de forskjellige Udstillinger. Men er dette Tilfældet, saa vilde det aabenbart være urigtigt og vildledende at meddele Mejerierne de absolute Karakterer. Følgen heraf vilde da blive, at Meierier, der havde haft Smør inde ved en Udstilling, hvor Skalaen havde ligget forholdsvis lavt, gennemgaaende vilde komme til at staa med ringere Karakterer end de, der havde haft Smør inde ved en Udstilling, hvor Skalaen havde ligget forholdsvis højt; det kunde da f. Ex. hænde, at 10 Points kunde for det første Mejeri betegne lige saa godt Smør som 12 Points for det andet. Det er en Selvfølge, at saadanne to Mejerier vilde blive vildledte, hvis de gjorde Sammenligninger mellem de Bedømmelser, deres Smør havde faaet, og saadanne Sammenligninger foregaa ikke sjælden; i hvert Fald maa det enkelte Mejeri nødvendigvis sammenligne de Karakterer, dets eget Smør opnaar ved forskjellige Udstillinger, men en saadan Sammenligning kunde selvfølgelig være lige saa vildledende som den nys antydende mellem forskjellige Mejerier. Ved 1ste Aars Udstillinger bleve de absolute Karakterer meddelte Mejerierne, men overbevist om det uheldige heri gik Laboratoriet derefter over til kun at benytte de relative.

Vi ere imidlertid ikke blinde for den Vanskelighed ved at gjøre Sammenligninger mellem de relative Karakterer fra Udstilling til Udstilling, der ligger i, at Smørret ved en Udstilling gennemgaaende kan være bedre end ved en anden. Dersom Forskjellen her var betydelig, vilde selv en Sammenligning mellem de relative Karakterer være mislig. Men vi formene ikke, at dette er Tilfældet i nogen væsentlig Grad. For det første maa det erindres, at hver Udstilling omfatter et stort Antal Mærker, særlig de 3 sidste Rækker (20de—31te Udstilling), hvor der til hver Udstilling har været 90 à 100. Disse ere altid valgte saaledes, at de sprede sig over den største Del af Landet, og der har som Regel, stadig været indkaldt Herregaardsmærker og Andels- eller

Fællesmejerimærker imellem hverandre og i noget nær samme Forhold; der er ikke lagt an paa til nogen Udstilling at indkalde Smør fra særlig gode eller særlig daarlige Mejerier. Men udtager man vilkaarlig blandt ca. 450 Mejerier 90 à 100 Mærker, skulde det jo gaa mærkelig til, om ikke Gjennemsnitsgodheden blev omtrent den samme. Ganske vist kommer det her i Betragtning, at Smørret gennemgaaende kan være af forskjellig Godhed efter Aarstiden, og da særlig at i de saakaldte „Overgangstider“ har mange Mejerier vanskeligt ved at faa Smørret fint. Men netop disse Overgangstider ere undgaaede ved saa meget som muligt at lægge Tiden for Udstillingernes Afholdelse udenfor disse. I Betragtning af den Forskjel, der findes paa Sommersmør og Vintersmør, iagttage vi stadig i det følgende at sammenligne Sommerrækkerne for sig og Vinterrækkerne for sig.

Under Hensyn til de her berørte Forhold og efter de Erfaringer, som i Tidens Løb ere vundne her ved Laboratoriet, tro vi derfor, at det kun er muligt at gjøre Sammenligninger fra Udstilling til Udstilling, naar man hertil benytter de relative Karakterer. Og hvad angaar Mejerierne, som deltage i Udstillingerne, og som skulle benytte de Karakterer, de faa meddelt, til Vejledning, da vil det utvivlsomt for disse have større Betydning at faa at vide, hvorledes deres Smør paa de Tidspunkter, da de deltage i Udstillingerne, er i Forhold til de øvrige Mejeriers, — og det er jo det, de faa at vide ved de relative Karakterer, — end at faa meddelt et tilsyneladende absolut Tal for Smørrets Godhed, der altid er og maa være paavirket af saa mange Forhold, at det i Følge sin Natur dog maa være relativt; og hertil kommer, at det Forhold, hvori Mejeriet viser sig at staa til de andre Mejerier, der samtidig have Smør inde til Udstilling, temmelig sikkert ikke vil være meget forskjelligt fra det Forhold, hvori Mejeriet staaar til hele Landets Smørproduktion; thi man kan temmelig sikkert gaa ud fra, at de Mejerier, der deltage i Smørudstillingerne, meget nær som Helhed ere et Gjennemsnitsudtryk for alle Mejerierne i Landet. Herpaa tyder i hvert Fald dels det, at der blandt de i Smørudstillingerne deltagende Mejerier findes repræsenteret hele Skalaen fra de bedste til de ringeste, og dels det, at de mange Mejerier, der have indmeldt sig, fra Udstillingerne begyndte med ca. 350, og til nu, da Antallet er ca. 550, gennemgaaende have været hverken bedre eller ringere end de ældre Deltagere. Men enten man betragter Sagen: de relative Karakterer i Modsætning til de absolute paa den ene eller den anden Maade, maa det ikke glemmes, at den Forskjel i Smørrets Godhed, der findes ved Bedømmelsen, netop bliver den samme, hvad enten man benytter den ene eller den anden Slags Angivelser, og som det vil fremgaa af det følgende, er det netop paa denne Forskjel, at de forskellige Slutninger hvile. Kun vilde de Inddelinger af Smørret i Grupper, som vi foretage i det følgende, være blevne noget anderledes, hvis vi havde foretaget dem efter de absolute Karakterer i Stedet for efter de relative, men dog ikke mere forskellige, end at det Smør, der efter det ene Grundlag for Grupperingen præsenterer sig som „fint“, „middelgodt“ eller „simpelt“, ogsaa vilde præsenteres sig saaledes efter det andet Grundlag, naar bortses fra, at der paa Grænserne vilde finde nogle Forskydninger Sted; men saadanne undgaas ikke ved nogen som helst Inddeling af Ting, blandt hvilke der finder en saa jævn Overgang Sted som mellem de Smørprøver, her ere bedømte.

Som alt nævnt er Smørret blevet bedømt to Gange. 2den Bedømmelse er foregaaet aldeles paa samme Maade som 1ste Bedømmelse. Ved 1ste til 19de Udstilling blev der hver Gang indkaldt og bedømt ca. 40 Tredinger; disse blev staaende til næste Udstilling, som afholdtes 14 Dage senere, og da bedømt 2den Gang sammen med det nyindkaldte Smør. Gammelt og nyt Smør blev ved 1—16de Udstilling under Bedømmelsen blandet mellem hverandre, og Dommerne fik ingen Oplysning om, hvad der var gammelt, og hvad der var nyt. Skjønt det viste sig, at Bedømmelsen var lige sikker og gav samme Resultat, hvad enten nyt og gammelt Smør under Bedømmelsen var blandet eller adskilt, gjorde Dommerne dog opmærksom paa, at Arbejdet besværliggjordes for dem, naar de afvejlende skulde undersøge nyt og gammelt. Der blev da fra 17de—19de Udstilling gjort den Ændring, at nyt og gammelt blev adskilt og bedømt hver for sig, og fra 20de—31te Udstilling, da der hver Gang indkaldtes ca. 90 à 100 Tredinger, kom hver Udstilling til at udgjøre et Hele for sig, saa at der ikke samtidig fandtes nyt og gammelt Smør i Lokalerne. Det har i Hovedsagen været de samme Dommere, der have bedømt samme Smør de to Gange. Af Dommerfortegnelsen Side 14-15 vil fremgaa, at Dommergrupperne, som alt omtalt ved 1ste—19de Udstilling, delvis fornyedes hver Gang, dog kun saaledes, at en Dommer ndgik, og en ny indgik fra en Udstilling til den næste;

ved 20de—31te Udstilling medvirkede de samme Dommere ved begge Bedømmelser, uden at der skete anden Forandring i Gruppernes Sammensætning, end at en Dommer, som tilfældig meldte Forfald ved 2den Bedømmelse, undertiden blev erstattet ved en anden, hvorhos der indkaldtes et helt nyt Sæt Dommere til den paafølgende Udstilling.

Hensigten med de to Bedømmelser var at faa et Udtryk for Smørrets Holdbarhed, og for at dette kunde blive saa korrekt som muligt, skulde det henstaaede Smør ikke bedømmes med Hensyn-tagen til, at det var gammelt, men skulde, ligesom Tilfældet havde været, da det var nyt, bedømmes efter dets Egenskab som Exportvare i Øjeblikket. Holdbarheden er beregnet af Forskjellen i de Karakterer, Smørret har faaet ved de to Bedømmelser. Men var det nødvendigt ved selve Karaktererne at holde sig til de relative Tal, der beregnedes af de absolute Karakterer, saa var dette endnu mere nødvendigt over for Holdbarheden, da det her vilde indvirke direkte paa Vurderingen af denne, naar Skalaen ved de to Bedømmelser af samme Smør blev anlagt i forskjellig Højde; thi lige saa lidt som det har været muligt fra Udstilling til Udstilling at fastsætte en Norm for selve Karaktererne, lige saa lidt har dette været muligt overfor Nedgangen i Karaktererne. Selv om det har været de samme Dommere, der have bedømt Smørret de to Gange, og selv om de have været vidende om, at de ved 2den Bedømmelse arbejdede med det samme Smør i henstaaet Tilstand, som de ved 1ste Bedømmelse havde haft med at gjøre i frisk Tilstand, saa har det dog ikke været muligt at holde nogen Norm fast. Dette blev indset af Docent Fjord strax ved Udstillingernes Begyndelse, og Holdbarheden har derfor aldrig været meddelt Mejerierne paa anden Maade end gennem de relative Tal. Disse bleve fundne saaledes, at der for hver Udstilling beregnedes, hvor meget alle Mærkerne vare gaaede ned i Karakter fra 1ste til 2den Bedømmelse, hvorhos det saa blev udregnet, hvor meget Nedgangen i Karakter for det enkelte Mærke havde været større eller mindre end Nedgangen for alle Mærker. Den større Nedgang i Karakter, der altsaa er Udtryk for en ringere Holdbarhed, blev betegnet med $\div$, den ringere Nedgang — altsaa større Holdbarhed — med $+$ (jfr. Side 29).

Som det vil fremgaa af Planen for Smørudstillingerne, har Hensigten med disse i første Linje været at skaffe de Mejerier, der deltage i Udstillingerne, Oplysning om, om deres Smør er godt eller daarligt, og i sidste Tilfælde tillige Oplysning om, hvad der er i Vejen med det. Naar bortses fra det Skjøn, Mejeristen selv har kunnet danne sig om Smørrets Kvalitet, har Rettesnoren for Mejerierne i Almindelighed været de Udsættelser, som Kjøberne af Smørret have ladet tilflyde Mejerierne enten i Form af Prisnedsættelser eller som Bemærkninger om bestemt angivne Fejl ved Smørret. Denne Rettesnor har dog i de senere Aar mere og mere tabt sin Betydning. Hvad navnlig Betalingen af Smørret angaar, har Konkurrencen i Smørhandelen mere og mere bevirket, at man er kommen bort fra en egentlig „Kvalitetshandel“, og naar et Mejeri stadig faar fuld Pris for sit Smør, ligger det jo nær for det at antage, at der ikke er noget i Vejen; ja Fristelsen til intet at foretage til Smørrets Forbedring, selv om det vides, at Kvaliteten er mangelfuld, er jo ogsaa i mange Tilfælde til Stede, naar der dog betales fuld Pris for mangelfuldt Smør. Og hvad angaar de Bemærkninger om Fejl ved Smørret, der ere tilstillede Mejerierne af deres Smørkjøbere, da have de ofte været ledsagede af Angivelser om, ikke alene hvad Aarsagen var til Fejlen, men ogsaa hvad der skulde foretages i Mejerierne for at faa Fejlen afhjulpet. Men det beror som oftest paa en Misforstaaelse, naar en Smørkyndig — uden at foretage Undersøgelser af Forholdene i selve Mejeriet, men blot ved at undersøge Smørret — tror at kunne konstatere noget om Aarsagen til Fejl ved Smørret, og en endnu større Misforstaaelse er det, naar han tillige tror at kunne sige, hvorledes Fejlen skal afhjælpes; thi hvad der skal gøres i saa Henseende maa i meget høj Grad bero paa de lokale Forhold. At dette er saaledes, har tilfulde viist sig ved Laboratoriets Smørudstillinger. I mange Tilfælde have Dommerne ment at kunne spore, at en vis Smørprøve havde været underkastet denne eller hin Behandling, at denne eller hin Syringsmaade havde været anvendt, at dette eller hint Foderstof havde været givet o. s. v. Men naar det saa efter de fuldstændige Oplysninger om alle disse Forhold, som findes paa de af Mejerierne indsendte Skemaer, blev undersøgt, hvorledes Behandlingen, Syringen, Fodringen o. s. v. har været, viste det sig i mangfoldige Tilfælde, at Aarsagen til de paapegede Fejl ikke har kunnet være den antagne. Selvfølgelig har dette forbavset Vedkommende, men det maa ogsaa fremhæves, at ingen har været villigere end netop Smørdommerne til at indse og indrømme den fejle Opfattelse og at ændre den, og en Følge heraf er

da ogsaa bleven, at direkte Anvisninger til Mejerierne om, hvad de skulle gjøre for at faa afhjulpet Smørfejl, ere blevne sjældnere. Men paa den anden Side synes det ogsaa, som om Klager over Fejl ved Smørret, naar det er daarligt, samtidig ere blevne færre, og dette er uheldigt.

Ved Laboratoriets Smørudstillinger har man for at faa afhjulpet Smørfejl gaaet en anden Vej. Naar det ved en Udstilling var blevet konstateret, at Smørret fra et Mejeri havde en bestemt Fejl, blev der i flere Tilfælde — særlig i Begyndelsen af Udstillingerne — foretaget Undersøgelser i vedkommende Mejeri af Laboratoriets Assisterter, dels for at finde Aarsagen til Fejlen og dels for at søge, hvorledes den kunde afhjælpes. Med Hensyn til de Resultater, der i denne Henseende ere vundne, henvises bl. a. til Laboratoriets 22de Beretning, Pasteuriseringsforsøgene, der ere en direkte Affødning af Smørudstillingerne, ligesom Udgiften til dem i det væsentligste ere blevne afholdte af Smørudstillingskontoen. Betydningsfuldt med Hensyn til Afhjælpning af Smørfejl har det Samarbejde været, der har fundet Sted mellem Laboratoriet og Mejerikonsulenterne. Ikke alene have disse ved at deltage i Bedømmelsen af Smørret lært Smørhandlernes Opfattelse af det forskellige Smør at kjende, men de have efter hver Udstilling faaet Adgang til af Laboratoriets Protokoller at se, hvilke de forskellige Mejerier vare, hvorfra Smørret stammede; Konsulenterne have derved ikke alene faaet et mere indgaaende Kjendskab til de enkelte Mejeriers Smør, — et Kjendskab, som er kommet dem tilgode, naar de ere blevne tilkaldte af Mejerierne, — men de have tillige hver for sit Distrikts Vedkommende kunnet sætte sig i Forbindelse med de Mejerier, der havde leveret daarligt Smør til Udstillingerne. Arbejdet med direkte Undersøgelser i Mejerierne er da ogsaa efterhaanden helt gaaet over til Mejerikonsulenterne, og det har været interessant mange Gange at lægge Mærke til, at naar en Konsulent havde besøgt et Mejeri, der havde leveret daarligt Smør til Udstillingerne, og meddelt til Laboratoriet, at nu var Mejeriet i Orden, og der derefter paany var blevet indkaldt Smør fra dette Mejeri, saa viste Kvaliteten af Smørret i de aller fleste Tilfælde en betydelig Fremgang i Godhed*).

Efter hver Udstilling er der bleven tilstillet hvert enkelt af de i Udstillingen deltagende Mejerier en trykt Beretning om denne. Mejerierne bleve heri ordnede i Rækkefølge efter Smørrets Godhed i Gjennemsnit for begge Bedømmelser, hvorhos det var angivet, hvilken Gjennemsnitskarakter hvert Smørmærke havde faaet. For den bedste Tredjedel af Mejerierne ved den paagjældende Udstilling var Mejeriets Navn nævnt, for saa vidt den fra Smørret bortflydte Lagemængde ikke oversteg 25 Kvint. For de øvrige Mejerier var det kun angivet, om Mejeriet var et Herregaards- eller et Andels- eller Fællesmejeri, samt i hvilken Landsdel det var beliggende. De enkelte Mejerier fik derimod hvert især Meddelelse om, hvor de fandtes paa Fortegnelsen, selv om deres Navne ikke vare nævnte, samt tillige Meddelelse om Smørrets Holdbarhed, hvilke Smørfejl der vare noterede o. s. v. Paa Beretningen var tillige meddelt Oversigt over Bedømmelsen af Smørret fra Herregaarde for sig og fra Andels- og Fællesmejerier for sig o. s. v., og disse Beretninger bleve tillige tilstillede de Blade, der havde udtalt Ønske om at faa dem.

Naar Smørret var bedømt 2den Gang, blev der givet Publikum Adgang til Udstillingslokalerne samt Tilladelse til at smage paa Smørret o. s. v., hvorhos en af Laboratoriets Assisterter stadig var tilstede for at give vejledende Oplysninger, der dog selvfølgelig ikke maatte angaa noget om, hvorledes de enkelte Dommere havde dømt, eller hvilke de Mejerier vare, som ikke vilde blive nævnte offentlig.

Paa de Beretninger, der udsendtes, kunde Laboratoriet dog ikke meddele noget offentlig om de Forhold, som kun vare til Underretning for de enkelte Mejerier. Det viste sig nemlig snart, at de enkelte Iagttagelser, der beroede paa mange tilfældige Forhold, kunde indeholde saa store indbyrdes Afvigelser og tilsyneladende Modsigelser, at offentlig fremsatte Tal let kunde blive vildledende, saalænge der ikke forelaa et stort Materiale til Offentliggjørelse samtidig.

*) I den senere Tid har Laboratoriet derfor ligefrem rettet en Opfordring til de Mejerier, der have leveret daarligt Smør til Udstillingerne, om at tilkalde en Mejerikonsulent, saafremt Mejeriet ikke selv formaaede at afhjælpe Fejlen.

Foruden Bedømmelsen er Smørret blevet underkastet andre Undersøgelser af forskellig Art, hvorhos der som nævnt fra Mejerierne er indhentet Oplysninger om Smørrets Fremstilling, samt under hvilke Forhold Mejerierne samtidig arbejdede. Hele det saaledes tilvejebragte Materiale er samlet og fremstillet skematisk i

Hovedtabellerne,

som findes trykt i en særlig Afdeling ved Slutningen af Beretningen. Alle de Tabeller, der meddeles i det følgende, ere uddragne af disse Hovedtabeller, og vi skulle nu give en Oversigt over disses Indhold. Som det vil ses indeholde Hovedtabellerne fra Side 1 til 87 — 51 Kolonner, der i Overskriften ere forsynede med Numre fra 1—51.

I Kol. 1. er opført et Løbenummer for hvert Mejeri. Samme Nummer betegner altid samme Mejeri, men Nummeret er ikke Mejeriets virkelige Nummer, hvorunder det deltager i Udstillingerne, og med hvilket dets Smør mærkes ved Indsendelsen. Ligesom Laboratoriet nøje har vaaget over, at ingen Uvedkommende fik at vide, hvorledes den enkelte Dommer havde dømt, saaledes er der ogsaa vaaget over, at ingen Uvedkommende fik nogen Oplysning om, hvorledes Smørret fra det enkelte Mejeri er blevet bedømt, naar det da ikke hørte blandt dem, hvis Navne i Følge Planen skulde offentliggøres. Under Bedømmelsen og Udstillingen er dette Princip gennemført ved, som omtalt Side 19, at skjule Smørtræerne i lukkede Hylstre, og under Offentliggørelsen af Udfaldet af hver Udstilling ere Mejerierne kun blevne mærkede med det Nummer, Hylsteret havde, hvori Smørret stod. I nærværende Beretning gennemføres samme Princip altsaa ved kun at forsyne hvert Mejeri med et Løbenummer. Men det er en Selvfølge, at de Mejerier, der deltage i Smørudstillingerne, og til hvilke nærværende Beretning sendes, hvert især vil faa Meddelelse om, under hvilket Løbenummer det findes.

I Kol. 2 er opført, af hvilken Art hvert Mejeri er. „H“ betegner Herregaardsmejerier, „M“ Andels- eller Fællesmejerier. Det har dog undertiden været vanskeligt at drage nogen bestemt Grænse mellem disse to, da mange Herregaardsmejerier købe Mælk, medens paa den anden Side flere Andels- eller Fællesmejerier ere dannede ved Sammenslutning af flere større Gaarde. Vi have draget Grænserne efter følgende Regel: Naar i et Herregaardsmejeri den indkøbte Mælk ikke dannede den absolut dominerende Del af Mælken, er Mejeriet blevet opført under H, i modsat Fald under M. Dog brydes denne Regel i nogle Tilfælde delvis ved, at den indkøbte Mælkemængde har været forskellig til forskellige Tider, saa at Mejeriet en Gang rettest burde henføres under H, en anden Gang rettest under M. Er det imidlertid fra først af henregnet under H, have vi henregnet det hertil hele Tiden. Det er forøvrigt ikke mange Mejerier, dette gjælder.

I Kol. 3 er med et Bogstav angivet, i hvilken Landsdel Mejeriet er beliggende;

A	—	—	betegner her Sjælland,
B	—	—	Bornholm,
C	—	—	de sydlige Øer (Møn, Falster, Lolland, Langeland og Taasinge).
D	—	—	Fyn,
E	—	—	det østlige Jylland*).
F	—	—	det vestlige —
G	—	—	det nordlige —

Grænserne mellem, hvad der er henregnet til det vestlige og det østlige Jylland, ses paa Kortet. Til det nordlige Jylland er henregnet alt, hvad der ligger nord for Limfjorden.

I Kol. 4 (der er dobbelt) er opført den relative Karakter ved 1ste Bedømmelse. Ved „a“ i Overskriften er betegnet Gjennemsnitskarakteren for alle Mærker ved den paagjældende Udstilling, og Tallet ud for hvert Mejerinumnummer angiver, hvor meget Karakteren laa over (i Kol. +) eller under (i Kol. -) denne Gjennemsnitskarakter. Var Gjennemsnitskarakteren ved en Udstilling f. Ex. 10.0 Points, og et bestemt Mærke ved denne Udstilling fik Karakteren 12.3, er der i

*) Samsø, hvorfra 2 Andelsmejerier deltage i Udstillingerne, er regnet med til det østlige Jylland.

Kolonnen med Overskrift + opført ($12.3 \div 10.0 =$) 2.3 for dette Mærke; og fik et andet Mærke samtidig Karakteren 6.0, er der for dette i Kolonnen med Overskrift $\div$ opført ($10.0 \div 6.0 =$) 4.0 o. s. v. — Den Orden, hvori Mejerierne ere opførte ved hver Udstilling, retter sig, — som det let vil ses, — efter Smørrets Godhed ved 1ste Bedømmelse; det bedste Mærke er opført øverst, derefter det næstbedste o. s. v. til det ringeste. Hvor flere Mærker have samme Karakter ved 1ste Bedømmelse, ere disse ordnede i Godhedsorden efter 2den Bedømmelse, og er denne ogsaa ens, retter Ordenen sig efter Løbenummeret.

I Kol. 5 (dobbelt) er paa samme Maade opført den relative Karakter ved 2den Bedømmelse. Gjennemsnitskaraktererne for alle Mærker ved 2den Bedømmelse er i Overskriften betegnet med „b“, og denne er benyttet paa samme Maade over for Karaktererne ved 2den Bedømmelse som nys nævnt „a“ ved 1ste Bedømmelse.

I Kol. 6 (dobbelt) er opført det relative Tal for Smørrets Holdbarhed. Gjennemsnitsnedgangen i Karakter for alle Mærker, altsaa $a \div b$ er i Overskriften betegnet med „m“, og dette Tal er benyttet over for Nedgangen i de enkelte Mærkers Karakter ligesom a og b bleve benyttede over for Karaktererne. Følgende Exempel vil belyse dette nærmere. Ved en Udstilling var Gjennemsnitskarakteren for alle Mærker f. Eks. 10.0 ved 1ste Bedømmelse og 7.7 ved 2den Bedømmelse. Et bestemt Mærke havde ved 1ste Bedømmelse Karakteren 12.3 og ved 2den Bedømmelse 9.3, medens et andet Mærke ved de to Bedømmelser havde henholdsvis Karakteren 6.0 og 4.7. Middelnedgangen i Karakter for alle Mærker er altsaa $10.0 \div 7.7 = 2.3$; for det første Mærke er Nedgangen $12.3 \div 9.3 = 3.0$, og for det andet $6.0 \div 4.7 = 1.3$. Det første Mærke har altsaa en større Nedgang end alle Mærker af $3.0 \div 2.3 = 0.7$ og dets Holdbarhed bliver følgelig 0.7 mindre end Gjennemsnitsholdbarheden og betegnes med $m \div 0.7$; for det andet Mærke faas paa samme Maade en mindre Nedgang end alle Mærker af $3.0 \div 1.3 = 1.7$, og dets Holdbarhed bliver altsaa betegnet ved $m + 1.7$. I Kol. 4 sættes m fælles for alle i Overskriften, men det første af de to her betragtede Mærker faar 0.7 i Kolonnen $\div$, det andet 1.7 i Kol. + Følgende Formel giver altsaa Relationen mellem Kol. 4, 5 og 6:

$$\text{Kol. 4} \div \text{Kol. 5} = \div \text{Kol. 6. eller } \text{Kol. 5} \div \text{Kol. 4} = \text{Kol. 6.}$$

I Kol. 7 og 8 er opført Dommernes Bemærkninger om Smørfejl henholdsvis ved 1ste og 2den Bedømmelse.

I Kol. 9 er opført, hvilken Pris over „Topnoteringen“ Laboratoriet har betalt for de forskellige Smørmærker. I Følge Planen skulde Laboratoriet betale samme Pris for Smørret, som Mejeriet fik for den Uges Produktion, sammen med hvilken det ordinært vilde være blevet solgt. Paa et dertil indrettet Skema opgav Mejerierne paa Tro og Love for Laboratoriet, hvilken denne Pris var, og det er denne, der er opført i Kol. 9.

I Kol. 10—15 er opført Resultatet af de Vejninger, Tredingerne bleve underkastede, medens de beroede i Laboratoriet. Strax efter hver Tredings Ankomst blev dens Bruttovægt bestemt, hvorefter den blev hensat paa et af Stativerne (jfr. Side 19). Denne Bruttovægt er opført i Kol. 10. Dagen efter at 1ste Bedømmelse havde fundet Sted, blev Smørret „strippet“, ved hvilken Lejlighed der blev undersøgt Bruttovægt baade før og efter Stripningen samt Tharavægten. Den Bruttovægt, der fandtes efter Stripningen, er opført i Kol. 11, hvorimod vi ikke har fundet Anledning til at opføre ogsaa Bruttovægten før Stripningen, der sjælden afveg mere end nogle faa Kvint fra Bruttovægten efter Stripningen, naar der ikke paa Smørret fandtes løst Salt, som maatte bortstryges, eller en Del Indpakningspapir o. l., som maatte fjernes. Tharavægten ved 1ste Stripning er opført i Kol. 14, men saaledes, at her kun findes angivet Vægten af selve Træet, efter at „løs Thara“ (Salt, Papir o. l.) var bortkastet. Naar Bruttovægten i Kol. 11 var bestemt, blev Tredingen hensat paa sin Plads og henstod nu urørt i ca. 11 Dage, altsaa til Lørdagen før 2den Bedømmelse skulde foregaa. Paa denne Dag blev Smørret strippet 2den Gang, ved hvilken Lejlighed atter Bruttovægten før og efter Stripningen samt Træets Vægt blev bestemt. Bruttovægten før Stripningen er opført i Kol. 12, hvorimod Bruttovægten efter Stripningen ikke er opført; disse to Bruttovægte afveg som Regel endnu mindre fra hinanden end de to nys omtalte tilsvarende Bruttovægte ved 1ste Stripning. Træets Vægt ved 2den Stripning er opført i Kol. 15. Før Smørret afgik fra Laboratoriet, blev Tredingerne atter vejede Brutto, og denne Vejning er opført i Kol. 13. Af de her omtalte Vejninger er beregnet:

1. Hvilken Vægt af Smør Mejeriet skulde have Betaling for. Smørret er altid afregnet efter Laboratoriets Vægt, men da der ikke skulde afdrages noget for „Svind“, hvad enten dette hidrørte fra bortflydt Lage eller andre Aarsager, blev Afregningsvægten beregnet efter Laboratoriets 1ste Bruttovægt (Kol. 10) og Tharavægten ved 1ste Stripning, altsaa det i Kol. 14 opførte Tal + den løse Thara, der blev bortkastet ved 1ste Stripning. Afregningsvægten fremgaar altsaa ikke altid af de opførte Tal, hvilket bemærkes for de Mejeriers Skyld, der mulig ville sammenligne den Smørvægt, de have faaet Betaling for, med Tallene i nærværende Beretning.
2. Den Vægt af Smør, som Laboratoriet skulde have Betaling for. Alt Smørret er solgt ved Varemægler E. Endorph, og han har altid lagt Laboratoriets Vægt til Grund for Salget. Salgsvægten er beregnet af Laboratoriets sidste Bruttovægt (Kol. 13) og Tharavægten ved sidste Stripning (Kol. 15).
3. Træets Svind, der fremgaar af Forskjellen mellem Tallene i Kol. 14 og 15.
4. Smørsvindet. Forskjellen mellem Tallene i Kol. 11 og 12 giver Bruttosvindet ved Smørrets Henstand i ca. 11 Dage, og drages herfra Træets Svind i samme Tid, giver Resten Nettosvindet.

I Kol. 18—19 er opført henholdsvis det saaledes beregnede Smørsvind og Træsvind.

I Kol. 20 er opført „andet Svind“. Heri indgaar det Svind, der foranlediges ved Bedømmelserne, ved Stripningerne, ved Analyseringen samt Svind ved Henstand før og efter de 11 Dage, da Smørret henstod rolig, samt tillige Svind ved bortkastet Papir, Salt etc., altsaa Bruttosvind*).

Følgende Formel udtrykker samlet Relationen mellem Tallene i Kol. 10—15 og 18—20:

$$\text{Kol. 14} \div \text{Kol. 15} = \text{Kol. 19 (Svind af Træ)}.$$

$$\text{Kol. 11} \div \text{Kol. 12} \div \text{Kol. 19} = \text{Kol. 18 (Svind af Smør)}.$$

$$\text{Kol. 10} \div \text{Kol. 11} + \text{Kol. 12} \div \text{Kol. 13} = \text{Kol. 20 (andet Svind)}.$$

I Kol. 16 og 17 er opført den af Mejerierne opgivne Vægt henholdsvis af Smør og Træ. Laboratoriet har forlangt Oplysning herom dels til Kontrol af Laboratoriets Vægt og dels for at faa Materiale til Undersøgelse af, hvorledes den af Mejerierne opgivne Vægt af deres Smør og den af andre (in casu Laboratoriet) fundne Vægt af det samme Smør stemme overens. Naar der mangler Tal i disse Kolonner, er Grunden den, at Mejeriet har forsømt at opgive Vægten.

I Kol. 21 er opført Vandindhold i Smørret efter kemisk Analyse. Samtidig med, at 1ste Bedømmelse foregik, blev der af hvert Smørmærke udtaget en Prøve til kemisk Analyse, særlig til Paavisning af Vandindholdet. Disse Undersøgelser bleve først paabegyndte med 16de Udstilling, men fra denne til 31te Udstilling ere de fuldt gennemførte. Der haves altsaa 2 Aars Undersøgelser af „Vand i Smør“ for Sommerudstillinger og to Aars Undersøgelser for Vinterudstillinger.

I Kol. 22 og 23 er opført den Lagemængde, der flød bort fra Smørret henholdsvis ved dets rolige Henstand i 11 Dage og i hele Tiden. De opførte Tal for Lage angive, hvor stor en Del af det i Kol. 18 opførte Smørsvind der hidrører fra bortflydt Lage. Naar der f. Ex. i Kol. 18 er opført Tallet 162 Kvint og i Kol. 22 Tallet 49 Kvint, saa er dette saaledes at forstaa, at i de 11 Dage, da Smørret henstod rolig, svandt det ialt 162 Kvint, men af dette Svind var de 49 Kvint Lage, medens Resten: $162 \div 49 = 113$ Kvint hidrørte fra Fordampning.

I Kol. 24 er opført Dommerens Skøn over Smørrets Fugtighed. Samtidig med, at Dommerne gav hvert Smørmærke en Karakter og eventuelt en Bemærkning om Smørfejl, afgav de tillige et „Skjøn“ over, hvilken Fugtighed Smørret havde. Skjønnen blev afgivet saaledes, at „normalt“ skulde betyde, at Smørret efter sit Udseende gjorde Indtryk af at indeholde en passende Vandmængde, hvorimod „lidt fugtigt“ eller „meget fugtigt“ skulde betegne, at det saa ud til at indeholde for meget Vand, og „tørt“, at det præsenterede sig som havende et mindre Vandindhold, end der anses for heldigt for en god Exportvare. Det er en Selvfølge, at hermed kun skulde udtrykkes det Skjøn, som enhver Kjøber umiddelbart foretager; men at dette Skjøn i mange Tilfælde kan afvige

*) De i Kol. 18—20 opførte Svindtal findes ikke ved 1ste—3dje Udstilling, da Laboratoriet endnu ikke var indrettet paa at strikke Smørret to Gange.

fra, ja være i Modstrid med det Vandindhold, der fremgaar efter kemisk Analyse, ligger i, at ikke alene selve Vandindholdet, men ogsaa Behandlingen bidrager til at give Smørret det ene eller det andet Udseende med Hensyn til Fugtighed. De af Dommerne givne Betegnelser for Fugtighed ere omsatte i Tal, saaledes, at „tørt“ er sat = 0, „normalt“ = 1, og „lidt fugtigt“ eller „meget fugtigt“ = 2, hvorhos de Tal, der fremgaa af de 3 Dommergruppers Betegnelser, ere lagte sammen. Naar der altsaa i Kol. 24 er opført Tallet 0, betyder dette, at alle 3 Dommergrupper have givet Betegnelsen „tørt“; er der opført Tallet 1, har en Dommergruppe erklæret „normalt“, de to andre „tørt“ o. s. v. Det højeste Tal, der kan findes i Kol. 24, er 6, som fremkommer, naar alle 3 Dommergrupper have erklæret „lidt fugtigt“ eller „meget fugtigt“.

Kol. 25—50 have som fælles Overskrift: „Mejeriet havde opgivet“. Samtidig med, at der indkaldtes Smør fra et Mejeri, blev der tilstillet Mejeriet et Skema, paa hvilket der var opstillet en Del Spørgsmaal til Besvarelse, hvilke alle angik enten den indsendte Treding direkte eller Forholdene i Mejeriet, saaledes som disse vare den Dag eller de Dage, da den paagjældende Treding blev lavet. Da Tallene ere opførte saaledes, som de ere opgivne, kan Laboratoriet ikke indestaa for Rigtigheden af dem i anden Henseende, end at de ere rigtig aftrykte. Dog har Laboratoriet i de Tilfælde, hvor der aabenbart maatte have fundet en Fejltagelse Sted ved Skemaets Udfyldning, indhentet yderligere Oplysninger hos Mejerierne, og har saadanne Oplysninger ikke kunnet skaffes til Veje, er der intet opført i den paagjældende Kolonne, hvilket ligeledes er Tilfældet, naar Mejeriet har ladet et Spørgsmaal henstaa ubesvaret. Tallene i Kol. 25—50 ere vist nok saa sikre, som de overhovedet kunne faas af de Optegnelser, der til daglig Brug gjøres i Mejerierne. Men om de ere sikre nok til drage paalidelige Slutninger af, er en helt anden Sag.

I Kol. 25 er opført den Mælkemængde, der behandlede i Mejeriet den Dag, da den indsendte Treding blev lavet, eller, hvis denne stammer fra flere Dages Kjærning, da den gennemsnitlige Mælkemængde for disse Dage; disse Tal give altsaa et Begreb om Mejeriets Størrelse.

I Kol. 26 er opført Mælkeforbruget til 1 Pd. Smør for de under Omtalen af Kol. 25 nævnte Dage.

I Kol. 27 er opført, hvilket Mejerisystem der er benyttet. „Ctf.“ betegner Centrifugemejeri. Vi have ikke fundet Anledning til at opføre, hvilket Centrifugesystem der benyttedes. „Is 24“ betegner Ismejeri med Skumning efter 24 Timer; undertiden er der skummet 2 Gange; det er da Tiden for sidste Skumning, her er opført. „B“ betegner Bøttemejeri, „Fd.“ Fademejeri, „Vd.“ Vandmejeri, „M“ Mælken kjærnet, „F. V.“ betegner Fade og Vand, „I. B.“ Is og Bøtter o. s. v.

I Kol. 28 er opført, hvor ofte der er centrifugeret daglig.

I Kol. 29, ved hvilken Varmegrad Mælken centrifugeredes. Naar der samtidig i Kol. 28 er opført, at der er centrifugeret 1 Gang daglig, er Aftenmælken som Regel opvarmet til den opgivne Temperatur og hældt sammen med Morgenmælken (undtagen hvor den søde Mælk er pasteuriseret).

I Kol. 30 er opført den Temperatur (Reaumur), til hvilken Fløden afkøledes strax efter Centrifugeringen.

Kol. 31—41 indeholder Oplysninger om Syrningen. For at bringe de indkomne Meddelelser herom i Skemaform har det været nødvendigt at benytte en Del korte Betegnelser, til hvis Forstaaelse det følgende tjener. Ved den sidste Udstillingsrække (28—31) vare Spørgsmaalene om Syrningen etc. affattede noget fyldigere end tidligere. Her omtales derfor sidste Række for sig.

a. For 1.—27. Udstilling.

I Kol. 31 er opført, hvoraf den nye Syre er lavet:

F. betegner her: sød Fløde,

S. — — : sød Mælk,

H. — — : halvskummet Mælk,

s. — — : skummet Mælk.

Med Hensyn til, om der skulde opføres S, H eller s, har der i det enkelte Tilfælde undertiden maattet gjøres et Skjøn. Naar der i Mejeriernes Opgivelser er anført, at den til Syrevækker hensatte Mælk var skummet efter indtil 12 Timers Forløb, er der i Kol. 31 opført H; er der opgivet, at den hensatte Mælk var skummet efter mere end 12 Timers, er der i Kol. 31 opført

s, og er der ikke bemærket noget om, at den er skummet, er der i Kol. 31 opført S; s er selvfølgelig ogsaa opført, naar Mejerierne uden nærmere Oplysning have opgivet „skummet Mælk“.

I Kol. 32 er opført, til hvilken Temperatur det hensatte Syremateriale (F—S—H—s) er blevet afkølet før Hensætningen. Naar der er opført „ja“, er Meningen hermed, at det er blevet opgivet fra Mejeriet, at en Afkøling har fundet Sted, men Temperaturen er ikke angivet.

I Kol. 33 er opført den Temperatur, ved hvilken det til Syre bestemte Materiale er blevet hensat, og

I Kol. 34, hvor længe det henstod før Benyttelsen.

I Kol. 35 er angivet Afkølingen af den færdige Syre efter samme Regel, som blev omtalt ved Kol. 32.

I Kol. 36 er opført „anden Behandling af Syrevækkeren“.

Til Angivelse heraf er benyttet Bogstaver saaledes, at:

- a. betegner, at der til Syrevækkeren var sat Kjærnemælk.
- b. — — — — — — — — — — Valle.
- c. — — — — — — — — — — Vand.
- d. — — — — — — — — — — noget af den foregaaende Dags Syrevækker („forplantet Syre“).
- e. — , at Syrevækkeren henstod tilpakked (i Hø e. l.)
- f. — — — — — — — — — — i Vand.
- g. — , at der lavedes ny Syre hver Dag.
- h. — — — — — — — — — — hver anden Dag.
- i. — — — — — — — — — — hver tredje Dag.
- j. — — — — — — — — — — en Gang om Ugen.
- k. — — — — — — — — — — en Gang hver 2den Uge.
- l. — — — — — — — — — — en Gang om Maaneden.
- m. at der lavedes ny Syre, „saa ofte det var nødvendigt“.
- n. betegner, at der til Syrevækkeren benyttedes Mælk fra en bestemt Leverandør.
- o. — — — — — — — — — — — — — — særlig udsøgte Køer.
- p. ligeledes „fra nykælvede Køer“.
- q. — fra Køer, „der ikke fik Roer“.
- r. — „af den bedste Mælk“.
- s. betegner, at Syrevækkeren blev skummet, før den benyttedes.
- t. betegner, at der til Indledning af Syrningen var hidført Kjærnemælk fra et andet Mejeri.
- u. betegner, at Morgenfløden blev syrned som angivet, og efter at Syrningen af denne var færdig, blev Aftenfløden tilsat.
- v. betegner, at Materialet, hvoraf Syrevækkeren blev lavet, var pasteuriseret før Hensættelsen til Syrning.
- x. betegner, at kun en Del af Fløden blev syrned med den angivne Syre, men til Resten af Fløden blev anvendt Kjærnemælk.
- y. betegner, at Qvist's Syrevækker har været benyttet.
- z. — — — — — — — — — — — — — — Blaunfeldt & Tvedes Syrevækker har været benyttet.
- æ. — — — — — — — — — — — — — — kun en Del af Fløden blev syrned med den angivne Syre; til Resten af Fløden blev anvendt sur Fløde.
- ø. betegner, at Materialet til Syrevækkeren har været kogt før Hensætningen.
- å. betegner, at ny Syre blev lavet paa den angivne Maade, men til daglig Brug blev denne Syre forplantet i pasteuriseret skummet Mælk.

Naar der i Kol. 36 er opført flere Bogstaver for det samme Mejeri, betegner dette, at hver af de ved de enkelte Bogstaver betegnede Behandlingsmaader har været anvendt.

I Kol. 37 er opført, hvormed Fløden til den indsendte Treding er syrned.

N. betegner her, at den nye Syre er anvendt.

K. — — — — — — — — — — — — — — at der er anvendt Kjærnemælk fra samme Dags Kjærning.

F. — , at der er anvendt sur Fløde fra den foregaaende Flødetønde.

L. — , at der ingen Syrevækker er anvendt, men at Fløden har syrned sig selv.

- I Kol. 38 er opført, hvor mange pCt. Syre der er tilsat Fløden.
 I Kol. 39 er opført, ved hvilken Temperatur Syrningen af Flødetønden er begyndt og
 I Kol. 40, ved hvilken Temperatur den er sluttet og
 I Kol. 41, hvor mange Timer Flødetønden henstod til Syrning.

b. for 28.—31. Udstilling.

Forskjellige Oplysninger, som indkom mere tilfældig fra Mejerierne, blev fra 28de Udstilling af begjæret fra alle Mejerier. De meddeles her i Skemaform saaledes, at for Overensstemmelse med det foregaaende deles Kol. 31—36 i flere Kol., der betegnes med a—b—c etc.

I Kol. 31 a. er med et Tal angivet, hvormange Dage der forløb mellem to Lavninger af ny Syre.

Kol. 31 b. = Kol. 31 ved 1—27 Udstilling.

I Kol. 31 c. er opført, om det til Syrevækkeren benyttede Materiale er særlig udsøgt.

I Kol. 31 d. er opført, om dette Materiale er pasteuriseret, og da ved hvilken Temperatur.

Kol. 32—33 = Kol. 32 og 33 ved 1.—27. Udstilling.

I Kol. 34 a. er opført, hvorledes Syrevækkeren henstod:

t. betegner her: tilpakket i Hø eller lignende.

f. — — henstod frit.

v. — — henstod i Vand.

I Kol. 34 b. er opført, hvorledes Syrningen af Syrevækkeren blev indledet:

K. betegner: med Kjærnemælk.

Q. — — Qwists's Syrevækker.

B. — — Blaunfeldt & Tvedes Syrevækker.

S. — — den foregaaende Syrevækker („forplantet Syre“).

F. — — sur Fløde.

Kol. 34 c. = Kol. 34 ved 1.—27. Udstilling.

Kol. 35 a. = Kol. 35 — —

I Kol. 35 b. er opført, hvor mange Timer den færdige Syrevækker henstod efter Afkølingen, men før Benyttelsen.

I Kol. 36. De heri opførte Bogstaver have samme Betydning som i Kol. 36 ved 1.—27. Udstilling.

Kol. 37—38—39—40 = de tilsvarende ved 1.—27. Udstilling.

I Kol. 41 a. er opført, hvor mange Timer Flødetønden henstod urørt, fra den hensattes.

I Kol. 41 b. er opført, hvor mange Gange der blev rørt i Flødetønden.

I Kol. 41 c. er opført, til hvilken Temperatur den færdig syrnede Fløde blev afkølet.

I Kol. 41 d. er opført, hvor mange Timer Flødetønden henstod, efter at der var rørt i den første Gang.

Kol. 41 e. Bogstaverne have her samme Betydning som i Kol. 41 ved 1.—27. Udstilling.

Det følgende gjælder alle Udstillinger.

I Kol. 42 er opført, ved hvilken Temperatur Kjærningen blev begyndt og

I Kol. 43, ved hvilken Temperatur den blev sluttet.

I Kol. 44, hvor mange Minutter Kjærningen varede.

I Kol. 45 er opført, om Smørret ved Optagningen er skyllet med Vand (Nedskylning under Kjærning indgaar ikke herunder).

I Kol. 46 er opført, om Smørret senere er vasket.

I Kol. 47 er opført, hvor mange Kvint Salt der er benyttet til 1 Pd. Smør.

I Kol. 48 er opført, hvor mange Gange Smørret er æltet efter Saltningen, og

I Kol. 49, hvor mange Timer Smørret henlaa mellem Saltning og sidste Æltning.

I Kol. 50, ved hvilken Temperatur det henlaa mellem Æltningerne.

I Kol. 51 er opført en Del Tal, der hvert har sin Betydning og angiver yderligere Tilføjelser til Kolonnerne 1—50.

Bem. 1 refererer sig til Kol. 25—30 og betegner, at Aftenmælken har henstaaet til Afkøling (i Is eller Vand) Natten over og er efter Opvarmning centrifugeret sammen med Morgenmælken ved den i Kol. 29 opførte Varmegrad.

Bem. 2 betegner, at der er sat Salpeter til den søde Mælk.

Bem. 3 — - - - - Fløden.

Bem. 4 ref. til Kol. 45 og betegner, at Smørret ved Optagningen er skyllet med skummet Mælk.

Bem. 5 ref. til Kol. 46 og betegner, at Smørret senere er vasket med skummet Mælk.

Bem. 6 ref. til Kol. 45 og betegner, at Smørret senere er skyllet med Vand, der forud har været kogt.

Bem. 7 ref. til Kol. 42—46 og betegner, at en betydelig Del af Kjærnens Indhold var sød Mælk, som var tilblandet Fløden før Kjærningen.

Bem. 8 ref. til Kol. 27 og betegner, at til ca. Halvdelen af Mælken benyttedes Ismejeri og for øvrigt Centrifuge.

Bem. 9 ref. til Kol. 41 og betegner, at Flødetønden var jævn om Aftenen og blev derefter hensat til Afkøling, indtil den kjærnedes.

Bem. 10 ref. til Kol. 49—50 og betegner, at Smørret mellem Æltningerne henlaa paa Is, men det angives ikke ved hvilken Temperatur.

Bem. 11 ref. til Kol. 28—30 og betegner, at Fløden strax efter Centrifugeringen blev pasteuriseret, i de fleste Tilfælde ved en Temperatur af ca. 60° R. Efter Pasteuriseringen blev Fløden afkølet til den i Kol. 30 opførte Temperatur.

Bem. 12 ref. til Kol. 28—30 og betegner, at en Del af Fløden blev pasteuriseret som angivet i Bem. 11.

Bem. 13 ref. til Kol. 29 og betegner, at den søde Mælk umiddelbart før Skumningen blev pasteuriseret ved ca. 60° R., og Fløden efter Skumningen afkølet til den i Kol. 30 opførte Temperatur.

Bem. 14 ref. til Kol. 49—50 og betegner, at Smørret henlaa i Vand.

Bem. 15 ref. til Kol. 37 og betegner, at fremmed Kjærnemælk er hidført fra Mejeri Nr. 11.

Bem. 16 ligeledes fra Mejeri Nr. 78.

Bem. 17 — - - - 79.

Bem. 18 — - - - 105.

Bem. 19 — - - - 288.

Bem. 23 — - - - 125.

Bem. 24 — - - - 257.

Bem. 25 — - - - 41.

Bem. 20 ref. til Kol. 37—41 og betegner, at den ene Halvdel af Fløden er syrnnet som anført; den anden Halvdel er begyndt ved 12° R. og sluttet ved 11° R. — 17 Timer.

Bem. 21 ref. til Kol. 37—41 og betegner, at $\frac{2}{3}$ af Fløden er syrnnet som anført, $\frac{1}{3}$ begyndte ved 13° R. — 17 Timer.

Bem. 22 ref. til Kol. 37—41 og betegner, at Halvdelen af Fløden er syrnnet som anført; den anden Halvdel begyndte ved 40° R. — 16 Timer.

Før vi gaa over til at gjøre Rede for de Gjennemsnitstal, der ere fremkomne ved Sammen-
dragninger af Tallene i Hovedtabellerne, maa vi dog gjøre opmærksom paa, at de ere opstaaede
paa en anden Maade end Gjennemsnitstallene i Laboratoriets øvrige Beretninger. Til Grund
for disse har ligget en Forsøgsplan, der tog Sigte direkte mod bestemte Spørgsmaal, og Arbejdet
er helt igjennem udført af Laboratoriets egne Folk. Men saaledes er det ikke Tilfældet ved Smør-
udstillingerne. Her har det i første Linie været Opgaven at faa undersøgt Smørret, saaledes som
dette nu en Gang var lavet, og først efterat et stort Materiale var fremgaaet dels af Dom-
mernes Bedømmelser, dels af Mejeriernes Optegnelser og dels af Laboratoriets egne Undersøgelser,

har man forsøgt, om der lod sig uddrage noget, som kunde have mere almen Gyldighed. Det foreliggende Materiale har altsaa i mange Henseender maattet betragtes som *statistisk* og ikke som egentlig forsøgsmæssigt. Det er derfor ogsaa paa mange Punkter med alt Forbehold, at Laboratoriet tør anse de indvundne Resultater som almengyldige, og særlig advare vi i alle Tilfælde imod at slutte fra det almindelige til det enkelte; thi det vil fremgaa af det følgende, at saa godt som alle Gjennemsnitstallene ere fremgaaede af Tal, der afvige ikke lidt fra hinanden, hvorhos det ved Sammenstillingen og Sammenregningen af Tallene paa forskjellig Maade til Belysning af forskjellige Spørgsmaal som oftest ikke har været muligt at holde de enkelte Faktorer Indflydelse ude fra hinanden. Flere af de Resultater, der fremgaa af det følgende, kunne derfor kun betragtes som „Fingerpeg“, og det er netop Hensigten efterhaanden at komme ind paa at belyse saadanne ved direkte Forsøg.

For dem, der ville gjøre Sammenligninger mellem Tallene i denne Beretning og Tallene i de tidligere for hver enkelt Smørudstilling udsendte Beretninger, bemærkes, at disse kunne afvige fra hinanden. Dette har dels sin Grund i, at ved nogle Udstillinger har enkelte Mærker maattet udskydes, fordi Undersøgelserne for deres Vedkommende ikke vare fuldt gennemførte, og dels have Afrundinger i Decimalerne kunnet bevirke en ringe Forskjel. Nogen stor Uoverensstemmelse vil man dog ikke finde. -- Angaaende 10de Udstilling bemærkes, at den er helt udeladt af Opgjørelsen i Afsnittene B, C og D, fordi Smørret ved den kun blev bedømt og strippet 1 Gang.

Afsnit B.

Sammenligning mellem Smør fra Herregaardsmejerier og fra Andels- og Fællesmejerier med Hensyn til Godhed og Holdbarhed Sommer og Vinter samt mellem Smør fra Mejerier af forskjellig Størrelse og fra forskellige Landsdele.

Indtil for faa Aar siden blev det Smør, som exporteredes herfra Landet, saa godt som udelukkende produceret paa Landets Herregaarde, medens Smørret fra de mindre Gaarde fortrinsvis benyttedes i selve Landet. Dette var begrundet i Forholdenes Natur; thi kun paa Herregaardene raadede man over saa megen Mælk og kunde holde saa kyndige Folk til Smørrets Fremstilling, at der kunde laves et virkelig fint Produkt, tjenligt til Export, hvorimod man kun undtagelsesvis paa de mindre Gaarde formaaede at fremstille Smør, der i Godhed kunde maale sig med Smørret fra Herregaardene. Den højere Pris, som opnaaedes for Herregaardssmørret, var dog ikke alene begrundet i Smørrets bedre Kvalitet, men ogsaa i de „større Mærker“, for hvilke Kjøberen kunde staa sig ved at betale en højere Pris end for de smaa Mærker.

I disse Forhold er der i Løbet af det sidste Decennium sket en stor Forandring. I Begyndelsen af Firserne opkom den store Fælles- og Andelsmejeribevægelse. Konjunkturerne for Landbruget bevirkede, at der maatte lægges mere Vægt paa Mejeridriften end tidligere, og de mindre Landmænd begyndte at slutte sig sammen om at tilvirke Smør i Fællesskab; thi selv om man ikke paa Forhaand turde vente at kunne fremstille et Produkt, der i Godhed kunde maale sig med Herregaardssmørret, saa vilde der jo dog kunne spares meget i Driftsomkostninger ved Fællesdriften. For øvrigt var det jo ogsaa at vente, at det større Mærke, der vilde fremkomme, bedre kunde gjøre sig gjældende paa Markedet, hvortil kom, at det blev muligt til Smørrets Fremstilling at holde særlig kyndige Folk, saa at Produktets Godhed kunde blive større. At mange endda tvivlede om, at der kunde laves et virkelig fint Produkt af den fra mange Besætninger sammenblandede Mælk, laa vel

nærmest i, at man ofte gik ud fra, at en aldeles nødvendig Betingelse for Tilvejebringelsen af første Klasses Smør maatte være, at Køerne bleve fodrede, om just ikke efter en aldeles bestemt Recept, saa dog paa en omtrent lige saa ensartet Maade som paa Herregaardene, og dette vilde jo være meget vanskeligt at opnaa, særlig naar der til et Mejeri kom mange Leverandører med yderlig smaa Besætninger.

Saalænge Andels- og Fællesmejerierne vare henviste til at benytte de ældre Mejerisystemer: Is, Vand, Bøtter etc., gik det kun smaat med dem, og flere Forsøg paa Fællesdrift maatte atter indstilles. Men omtrent samtidig med Andels- og Fællesmejeriernes Fremkomst var det, at Centrifugen blev indført i Mejeridriften, og nu da man altid kunde være Herre over Mælkens Flødeafsætning, tog Bevægelsen Fart; i Løbet af faa Aar oprettedes der Andels- og Fællesmejerier i stort Antal i alle Landets Egne, og der oprettes endnu stadig flere og flere. Skjønt disse Mejerier ere af meget forskjellig Størrelse, ere de fleste af dem dog langt større end selv de største Herregaardsmejerier, og det varede ikke længe, før ikke alene en meget betydelig Del, men endog den største Del af vort Exportsmør stammede fra disse Mejerier. At vor Smøreexport har kunnet tage det Opsving med Hensyn til Størrelse, som den har taget i de senere Aar, skyldes da ogsaa i første Linje Fremkomsten af Andels- og Fællesmejerierne. Men skjønt Mælken fra mindre Besætninger saaledes fra at indtage en underordnet Rolle for Landets Smøreexport voxede op til at indtage den dominerende, saa varede det dog en Tid, før Køjerne turde indlade sig paa at betale samme Pris for Smørret fra Andels- og Fællesmejerierne som for Smørret fra Herregaardsmejerierne. Der var nemlig ikke faa, der stillede sig en Del tvivlende over for Gavnigheden af den store Udvikling, som Andels- og Fællesmejeridriften efterhaanden tog, med Hensyn til Godheden af Landets Smør i det hele; og da man dog efterhaanden ikke kunde være blind for, at der i mange af disse Mejerier virkelig kunde laves og blev lavet et fint Produkt, hed det sig tit, at Smørret fra Andels- og Fællesmejerierne nok kunde være „fint“, men det kunde ikke „holde sig“. Nu maa det imidlertid erindres, at for at komme til Klarhed over, om en Smørprøve kan holde sig eller ikke, maa den underkastes to Bedømmelser under saa ensartede Forhold i alle Henseender som vel muligt, men det var næppe paa saadanne Bedømmelser, man i Almindelighed byggede sin Dom om den „ringere“ Holdbarhed af Smørret fra Andels- og Fællesmejerierne.

Det var særlig de danske Smøreexportører, der først indsaa, at det skortede paa egentligt Kjendskab til Holdbarhedsspørgsmaalet, og det var da ogsaa dette, der i første Linje blev holdt frem som ønskeligt at faa undersøgt ved de Smørustillinger, som Docent Fjord forhandlede med dem om Planen til i 1888. Det vil ogsaa fremgaa saavel af Docent Fjords Plan som af Hovedtabellerne til nærværende Beretning, at det netop er Holdbarheden, der særlig er taget Sigte imod med de to Bedømmelser, som Smørret har været underkastet. Ved Laboratoriets Smørustillinger er der nu i Tidens Løb fremkommet en Del Tal, der tjene til at belyse saa vel Godheden som Holdbarheden af Smørret fra Herregaardsmejerier og fra Andels- og Fællesmejerier i Forhold til hinanden, og om disse Tal har for hver Udstilling foreligget en offentlig Redegjørelse, foruden at hvert enkelt Mejeri har faaet særlig Meddelelse om de for dettes Vedkommende fundne Tal. Af Tallene for Smørrets Godhed og Holdbarhed er for længe siden fremgaaet, at i Gjennemsnit for næsten hver eneste Udstilling har Forskjellen mellem Herregaarde og Andels- og Fællesmejerier været meget ringe; snart har den ene Slags Mejerier haft en ringe Overvægt og snart den anden, men i det hele og store maa det siges, at de staa meget nær lige. Dette Resultat er da ogsaa forlænge siden gaaet over i den almene Bevidsthed, saa at man nu kun sjælden hører Tale om, at den ene eller den anden „Slags“ Smør skulde have Fortrinet. Det, der i denne Henseende skal fremdrages i denne Beretning, er da heller ikke noget Nyt, vi ville blot nu samle alle de fremkomne Tal under ét samt tillige betragte dem under noget videre Synspunkter.

Vi ville først omtale de Tal, som angive Smørrets Godhed. Disse findes opført i Hovedtabellerne i Kol. 4, men beregnede relativt, saaledes som det er omtalt Side 23—24 og oplyst ved et Exempel Side 28—29. Det er tidligere omtalt, at det maa være mest berettiget at gjøre Sammenligninger fra Udstilling til Udstilling, naar dertil benyttes de relative Tal, og altsaa mene vi, at Smør, hvis Karakter ved forskjellige Udstillinger ligger lige meget over (eller under) Middelkarakteren (a), noget nær er af ens Godhed. For imidlertid at kunne samle Tallene i større Grupper have vi opstillet alle de undersøgte og bedømte Tredinger i Rækkefølge efter Smørrets Godhed ved 1ste Bedømmelse og derefter inddelt dem i 8 Klasser saaledes, at det er kaldt

I.	Klasse, som har 3.00 Points og derover over Middelkarakteren		
II.	— — — 2.99—2.00 Points	—	—
III.	— — — 1.99—1.00	—	—
IV.	— — — 0.99—0.00	—	—
V.	—*) — — 0.00—0.99	—	under Middelkarakteren,
VI.	— — — 1.00—1.99	—	—
VII.	— — — 2.00—2.99	—	—
VIII.	— — — 3.00 og derov.—	—	—

Denne Klasseinddeling er selvfølgelig vilkaarlig valgt, Hensigten med den har som antydet blot været at kunne sammendrage Bedømmelsen for mange Mærker, der have været omtrent lige gode. Men da Klasserne gaa saa jævnt over i hinanden, er det ikke at vente, at der skal kunne findes nogen synderlig Forskjel mellem Smørret fra to Klasser, der ligge hinanden nær; derimod maa det kunne ventes, at en Forskjel i den ene eller den anden Retning, — forudsat at en saadan Forskjel eksisterer, — maa kunne fremtræde i Gjennemsnitstallene for Klasser, der ligge hinanden fjærnere.

Gjennemsnitstallene for hver af de 8 Klasser ere opførte i Tab. I, II og III (Side 38—39).

Det vil af disse Tabeller ses, at der for hver Klasse er udregnet Gjennemsnitstal for Herregaardsmejerier (H) for sig, for Andels- og Fællesmejerier (M) for sig samt tillige for alle H og M under ét. Endvidere vil det ses, at i Tab. I gjælde Tallene for Sommerrækkerne (11.—19. og 24.—27. Udstilling), i Tab. II for Vinterrækkerne (1.—9., 20.—23. og 28.—31. Udstilling), og i Tab. III for alle Rækkerne under ét. Udregningen er paa alle Punkter foretaget med Hensyn til 1ste Bedømmelse, 2den Bedømmelse og Holdbarhed, hvorhos der sidst i hver Tabel er tilføjet nogle Kolonner, som udtrykke, hvor mange H og M der dels absolut og dels relativt findes i hver Klasse. Endelig er der paa Foden af hver Tabel udregnet Gjennemsnitstal for de 4 bedste Klasser (I—IV) for sig og for de 4 ringeste Klasser (V—VIII) for sig samt for alle Klasser under ét.

Angaaende Gjennemsnitstallene her og i det følgende ville vi gøre den almindelige Bemærkning, at der overalt er udregnet Gjennemsnitstal saaledes, at som i Tab. I—III baade Antallet af Mejerier og Smørrets Godhed er medbestemmende. Naar der f. Ex. i 4de Linje i Tab. I findes opført, at 41 H-Tredinger i IV Klasse have haft en gjennemsnitlig Godhed af 0.58, og at 174 M-Tredinger have haft en gjennemsnitlig Godhed af 0.44, saa er Gjennemsnitstallet for H. og M. ikke

fundet ved at regne $\frac{58 + 44}{2} = 0.51$, men derimod ved at lægge de Summer sammen, hvoraf 0.58 og 0.44 ere udregnede, og som fremgaa af Hovedtabellerne, og dividere denne Sum med $41 + 174$. Af Hovedtabellerne vil fremgaa, at Tallet 0.58 hidrører fra $23.9 : 41$, og at Tallet 0.44 hidrører fra $76.7 : 174$. Gjennemsnitstallet for H og M findes nu af $\frac{23.9 + 76.7}{41 + 174} = 0.47$. Naar der regnes paa

denne Maade, faa H og M den Indflydelse paa Gjennemsnitstallene, som tilkommer dem ikke alene i Henhold til Smørrets Kvalitet, men ogsaa i Henhold til deres Antal, og der er jo ikke Tvivl om, at Antallet af de Tredinger, som hidrøre fra M, er større end Antallet af dem, der hidrøre fra H, ikke alene ved Laboratoriets Udstillinger, men ogsaa i Smørexporten, og Forholdet her er maaske endda ikke saa helt uligt Forholdet ved Laboratoriets Udstillinger, ved hvilke i alt 471 hidrøre fra H, og 1391 fra M (se Tab. III). — Paa samme Maade ere de Gjennemsnitstal udregnede, der fremkomme, naar der beregnes et fælles Tal for Sommer og Vinter. Naar der i 4de Linje af Tab. I er opført Gjennemsnitstallet 0.58 for 41 H om Sommeren, og i Tab. II Tallet 0.50 for 53 H om Vinteren, saa fremkommer Tallet 0.53 i Tab. III ved at lægge de Summer sammen, der fremgaa af Hovedtabellerne, nemlig 23.9 og 26.3, og dividere det udkomne med $41 + 53 = 94$. Heller ikke her ere Forholdene ved Laboratoriets Udstillinger, hvor der er bedømt i alt 790 Tredinger Sommersmør

*) Grænsen mellem Klasse IV og V er draget saaledes, at det Smør, der ved 2den Bedømmelse havde over Middelkarakteren (b), er sat i Kl. IV, det, der havde under Middelkarakteren, er sat i Kl. V. Det er ikke mange Tredinger, for hvilke denne Sondring har maattet gjøres.

og 1072 Tredinger Vintersmør, helt uligt Forholdet i Landets Produktion i det hele i Sommermaanederne (nærmest de 5 Maaneder: medio Maj—medio Oktober) og i Vintermaanederne (nærmest de 7 Maaneder medio Oktober—medio Maj). Gjennemsnitstallene paa Foden af Tabellerne, Gjennemsnitstallene for forskellige Landsdele etc. ere udregnede paa samme Maade.

Tabel I. Gjennemsnitstal for Smørrets Godhed og Holdbarhed. Sommer.

Klasser.	Points ved 1ste Bedømmelse.						Points ved 2den Bedømmelse.						Holdbarhed.						Antal af Tredinger i hver Klasse.			pCt. af hele Antallet i hver Klasse.		
	H*)		M**)		alle		H		M		alle		H		M		alle		H	M	alle	H	M	alle
	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷						
I. (3.00 og derover)	3.22	—	3.27	—	3.23	—	1.99	—	2.83	—	2.20	—	—	1.23	—	0.44	—	1.03	9	3	12	4.7	0.5	1.5
II. (fra + 2.99-2.00)	2.36	—	2.27	—	2.30	—	1.71	—	0.57	—	0.92	—	—	0.65	—	1.70	—	1.38	14	31	45	7.3	5.2	5.7
III. (- 1.99-1.00)	1.45	—	1.38	—	1.40	—	0.45	—	0.76	—	0.69	—	—	1.00	—	0.62	—	0.71	35	129	164	18.3	21.5	20.8
IV. (- 0.99-0.00)	0.58	—	0.44	—	0.47	—	—	0.12	0.49	—	0.38	—	—	0.70	0.05	—	—	0.09	41	174	215	21.5	29.0	27.2
V. (- ÷ 0.00-0.99)	—	0.30	—	0.42	—	0.40	—	0.62	—	0.28	—	0.34	—	0.32	0.14	—	0.06	—	29	129	158	15.2	21.5	20.0
VI. (- 1.00-1.99)	—	1.32	—	1.32	—	1.32	—	0.74	0.01	—	—	0.19	0.58	—	1.33	—	1.13	—	28	78	106	14.7	13.0	13.4
VII. (- 2.00-2.99)	—	2.41	—	2.23	—	2.29	—	1.38	—	1.59	—	1.52	1.03	—	0.64	—	0.77	—	16	32	48	8.4	5.4	6.1
VIII. (3.00 og derunder)	—	4.10	—	3.57	—	3.81	—	2.65	—	2.63	—	2.64	1.45	—	0.94	—	1.17	—	19	23	42	9.9	3.9	5.3
Gjennemsnit {	Kl. I—IV	1.38	—	0.99	—	1.08	—	0.53	—	0.62	—	0.60	—	0.85	—	0.37	—	0.48	99	337	436	51.8	56.2	55.2
	— V—VIII. ...	—	1.76	—	1.19	—	1.34	—	1.21	—	0.56	—	0.73	0.55	—	0.63	—	0.61	92	262	354	48.2	43.8	44.8
	af alle	—	0.13	0.04	—	—	0.00	—	0.31	0.10	—	0.00	—	—	0.18	0.06	—	0.00	191	599	790	100	100	100

*) H betegner her og i de følgende Tabeller Herregaardsmejerier.

**) M — — — — — Andels- og Fællesmejerier.

Tabel II. Gjennemsnitstal for Smørrets Godhed og Holdbarhed. Vinter.

Klasser.	Points ved 1ste Bedømmelse.						Points ved 2den Bedømmelse.						Holdbarhed.						Antal af Tredinger i hver Klasse.			pCt. af hele Antallet i hver Klasse.		
	H		M		alle		H		M		alle		H		M		alle		H	M	alle	H	M	alle
	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷						
I. (3.00 og derover)	3.46	—	3.41	—	3.44	—	2.30	—	1.47	—	2.02	—	—	1.16	—	1.94	—	1.42	29	15	44	10.4	1.9	4.1
II. (fra + 2.99-2.00)	2.43	—	2.40	—	2.41	—	1.51	—	1.49	—	1.50	—	—	0.92	—	0.91	—	0.91	55	57	112	19.6	7.2	10.5
III. (- 1.99-1.00)	1.45	—	1.43	—	1.43	—	1.22	—	0.79	—	0.92	—	—	0.23	—	0.64	—	0.51	59	133	192	21.1	16.8	17.9
IV. (- 0.99-0.00)	0.50	—	0.49	—	0.49	—	0.77	—	0.62	—	0.65	—	0.27	—	0.13	—	0.16	—	53	165	218	18.9	20.8	20.4
V. (- ÷ 0.00-0.99)	—	0.37	—	0.42	—	0.41	—	0.67	—	0.29	—	0.36	—	0.30	0.13	—	0.05	—	40	165	205	14.3	20.8	19.1
VI. (- 1.00-1.89)	—	1.39	—	1.44	—	1.43	—	1.15	—	1.01	—	1.03	0.24	—	0.43	—	0.40	—	13	131	144	4.6	16.6	13.4
VII. (- 2.00-2.99)	—	2.44	—	2.42	—	2.42	—	1.83	—	1.53	—	1.59	0.61	—	0.89	—	0.83	—	16	70	86	5.7	8.8	8.0
VIII. (3.00 og derunder)	—	3.59	—	4.28	—	4.13	—	3.13	—	2.84	—	2.90	0.46	—	1.44	—	1.23	—	15	56	71	5.4	7.1	6.6
Gjennemsnit {	Kl. I—IV	1.76	—	1.24	—	1.42	—	1.34	—	0.85	—	1.02	—	0.42	—	0.39	—	0.40	196	370	566	70.0	46.7	52.9
	— V—VIII. ...	—	1.50	—	1.58	—	1.40	—	1.06	—	1.12	0.10	—	0.52	—	0.45	—	—	84	422	506	30.0	53.3	47.1
	af alle	0.79	—	—	0.26	0.00	—	0.52	—	—	0.17	0.00	—	—	0.27	0.09	—	—	280	792	1072	100	100	100

Tabel III. Gjennemsnitstal for Smørrets Godhed og Holdbarhed. Sommer og Vinter samlet.

K l a s s e r.	Points ved 1ste Bedømmelse.						Points ved 2den Bedømmelse.						Holdbarhed.						Antal af Tredinger i hver Klasse.			pCt. af hele Antallet i hver Klasse.			
	H		M		alle		H		M		alle		H		M		alle		H	M	alle	H	M	alle	
	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	H	M	alle	H	M	alle	
I. (3.00 og der- over)	3.40	—	3.39	—	3.40	—	2.23	—	1.69	—	2.06	—	—	1.17	—	1.70	—	1.34	38	18	56	8.1	1.3	3.0	
II. (fra +2.99-2.00)	2.42	—	2.35	—	2.38	—	1.55	—	1.16	—	1.33	—	—	0.87	—	1.19	—	1.05	69	88	157	14.6	6.3	8.4	
III. (- 1.99-1.00)	1.45	—	1.40	—	1.42	—	0.93	—	0.77	—	0.82	—	—	0.52	—	0.63	—	0.60	94	262	356	20.0	18.9	19.1	
IV. (- 0.99-0.00)	0.53	—	0.47	—	0.48	—	0.38	—	0.55	—	0.52	—	—	0.15	0.08	—	0.04	—	94	339	433	20.0	24.4	23.3	
V. (- ÷ 0.00-0.99)	—	0.34	—	0.42	—	0.40	—	0.65	—	0.28	—	0.35	—	0.31	0.14	—	0.05	—	69	294	363	14.6	21.1	19.5	
VI. (- 1.00-1.99)	—	1.34	—	1.39	—	1.39	—	0.87	—	0.63	—	0.67	0.47	—	0.76	—	0.72	—	41	209	250	8.7	15.0	13.4	
VII. (- 2.00-2.99)	—	2.43	—	2.36	—	2.38	—	1.60	—	1.55	—	1.56	0.83	—	0.81	—	0.82	—	32	102	134	6.8	7.3	7.2	
VIII. (3.00 og der- under)	—	3.88	—	4.07	—	4.01	—	2.86	—	2.78	—	2.80	1.02	—	1.29	—	1.21	—	34	79	113	7.2	5.7	6.1	
Gjennemsnit {	Kl. I—IV	1.64	—	1.12	—	1.27	—	1.07	—	0.74	—	0.84	—	—	0.57	—	0.38	—	0.43	295	707	1002	62.7	50.9	53.8
	— V—VIII	—	1.64	—	1.43	—	1.47	—	1.30	—	0.87	—	0.96	0.34	—	0.56	—	0.51	—	176	684	860	37.3	49.1	46.2
	af alle	0.41	—	—	0.13	0.01	—	0.18	—	—	0.05	0.01	—	—	0.23	0.08	—	0.00	—	471	1391	1862	100	100	100

Betragtes nu Tallene for 1ste Bedømmelse i Tab. III, som angaa H og M under ét Sommer og Vinter, viser det sig, at Tallene for H og M ere omtrent de samme for samme Klasse. Men heraf kan man dog ikke slutte, at Smørret fra H og M gjennemsnitlig har haft samme Godhed; thi efter den Maade, hvorpaa Tredingerne ere samlede i Klasser, maa Gjennemsnitstallene for samme Klasse blive meget nær ens og ligge nær Middeltallet for Klasserne, altsaa Tallene 3,50 — 2,50 — 1,50 o. s. v., naar blot H og M ere spredte nogenlunde ligelig over det Points-Interval, som Klassen spænder over. Og se vi paa Hovedtabellerne, vil det netop vise sig, at Betegnelserne H og M afvexle ret jævnt over hele Linien, og denne Afvexling bliver endnu mere regelmæssig, hvis man opstiller alle Mærker fra alle Udstillinger i Rækkefølge under ét; dog har Betegnelsen H gjennemgaaende Tilbøjelighed til inden for hver Klasse at ligge lidt højere end Betegnelsen M (undtagen Kl. VII.), hvilket ogsaa viser sig i Gjennemsnitstallene, der for hver Klasse (undtagen VII) ere lidt højere for H end for M. Men som sagt, disse Tal give ikke noget Billede af Forholdet mellem H og M. Et saadant maa man derimod søge i de Tal, der udtrykke, hvor stor en Del af de bedømte H- og M-Tredinger der indgaa i hver Klasse. Disse Tal findes i de 3 sidste Kolonner af Tab. III. Her viser det sig da, at der i de 3 øverste Klasser findes en større Procentdel af Herregaardstredinger end af Tredinger fra Andels- og Fællesmejerier, nemlig:

af H-Tredinger henholdsvis 8,1—14,6 og 20,0 pCt.

mod M-Tredinger — 1,3—6,3 og 18,9 —

I de 4 næste Klasser findes derimod forholdsvis færre H- end M-Tredinger, nemlig:

af H-Tredinger henholdsvis 20,0—14,6— 8,7 og 6,8 pCt.

mod M-Tredinger — 24,4—21,1—15,0 og 7,3 —

I den ringeste Klasse har H atter Overvægt over M med 7,2 pCt. mod 5,7 pCt. En grafisk Fremstilling af disse Tal findes i Tavle 3, Side 45, hvilken Tavle dog først omtales senere. Af Gjennemsnitstallene for alle H og alle M under ét, som findes i sidste Linie af Tab. III, fremgaar, at Gjennemsnitsskarakteren for alle H er + 0,41 og for alle M ÷ 0,13. Herregaardene have saaledes i Gjennemsnit for alle de bedømte Tredinger en Overvægt over Mejerierne af 0,41 + 0,13 = 0,54 Points. Men det maa udtrykkelig bemærkes, at dette kun er et Gjennemsnit, fra hvilket Forholdene i de enkelte Tilfælde kunne afvige meget betydelig, saaledes at selv om H. i det hele og store have leveret bedre Smør end M, saa findes der særdeles mange enkelte M, der have leveret bedre Smør end mange enkelte H, hvad der ogsaa er umiddelbart indlysende deraf, at

H og M begge ere repræsenterede gennem alle Klasser. Og da hele Bedømmelsesskalaen gaar fra 0—15 Points, er den fundne Gjennemsnitforskjel mellem H og M: 0.54 meget ringe, kun ca. $\frac{1}{28}$ af hele Skalaen; Forskjellen er i hvert Fald saa ringe, at der ikke alene gennem Udstillingerne ikke er leveret Bevis for, at Smørret fra Andels- og Fællesmejerierne have kunnet skade det gode Renommé, som Smørret fra Herregaardene i sin Tid erobrede, men tværtimod er det snarere bevist, at hine Mejerier værdig ere gaaede i disses Fodspor.

Allerede af de Tal, der have været meddelte i de Beretninger, som ere offentliggjorte efter hver enkelt Udstilling, har det fremgaaet, at med Hensyn til Smørrets Godhed har Forholdet mellem Herregaarde og Mejerier været forskjelligt Sommer og Vinter, i det H har haft Overvægten om Vinteren, men M om Sommeren. De Tal, der tjene til at give et samlet Overblik herover, ere samlede i Tab. I og II.

Ogsaa her gjælder det særlig om at fæste Blikket paa de Tal, som angive, hvor stor en Del af henholdsvis H- og M-Tredingerne der ere komne i hver Klasse. Se vi først paa Tallene for Vinter i Tab. II, viser H i de 3 øverste Klasser en endnu større Overvægt over M end Tilfældet var i Tab. III for Sommer og Vinter under ét; man finder nemlig i disse 3 Klasser:

af H-Tredinger henholdsvis 10,4—19,6 og 21,1 pCt.
mod M-Tredinger — 1,9—7,2 og 16,8 —

hvorimod M. har Overvægt i alle de 5 nederste Klasser. Og af Tallene i sidste Linje af Tab. II fremgaar, at medens H i de 4 bedste Klasser har 70 pCt. af det bedømte Antal Tredinger mod 30 pCt. i de 4 ringeste Klasser, har M over Halvdelen af Antallet i de 4 ringeste Klasser. I Gjennemsnit for alle de bedømte Tredinger har H $+ 0,79$ Points, men M $\div 0,26$ Points, altsaa en Forskjel af $0,79 + 0,26 = 1,05$ Points til Fordel for H.

Men dette Forhold forandrer sig betydelig om Sommeren. Af Tab. I fremgaar, at H. fremdeles har Overvægt over M. i de to øverste Klasser, nemlig

for H henholdsvis 4,7 og 7,3 pCt.
mod M — 0,5 og 5,2 —

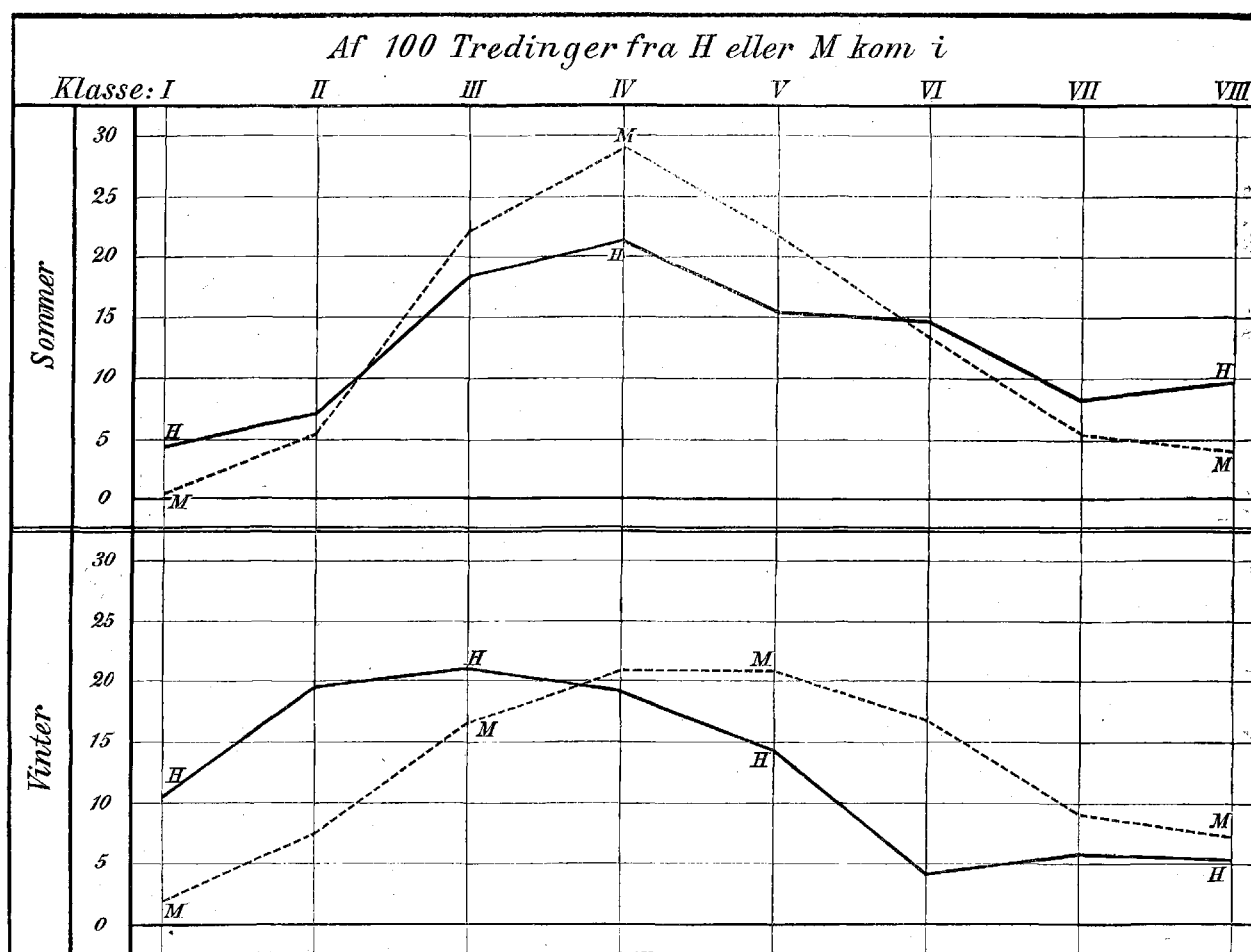
men dels er denne Overvægt betydelig mindre end den tilsvarende om Vinteren, og dels har H ogsaa Overvægt i de 3 ringeste Klasser. Af Gjennemsnitstallene for de 4 bedste og de 4 ringeste Klasser fremgaar nu, at M har forholdsvis flere Tredinger i de gode Klasser end H (nemlig 56,2 pCt. for M, mod 51,8 pCt. for H); og i Gjennemsnit for alle de bedømte Tredinger om Sommeren har H $\div 0,13$ Points, M $+ 0,04$ Points, altsaa en Overvægt for M af $0,13 + 0,04 = 0,17$ Points.

Hvorledes Forholdet mellem H og M skifter om fra Vinter til Sommer, faar man et tydeligt Overblik over ved at samle Tallene fra Tab. I og II i følgende 3 Grupper: Kl. I og II: de gode Mærker, Kl. III—VI: de middelgode Mærker og Kl. VII—VIII: de daarlige Mærker. Man faar da:

	Af Herregaardstredinger.		Af Mejeritredinger	
	Vinter.	Sommer.	Vinter.	Sommer.
de gode.....	30 pCt.	12 pCt.	9 pCt.	6 pCt. af Antallet.
- middelgode ...	59 —	70 —	75 —	85 —
daarlige.....	11 —	18 —	16 —	9 —

Gaar man altsaa ud fra Forholdene om Vinteren, ses det, at for H reduceres om Sommeren de øverste Klasser, medens de middelgode og de daarlige forøges, men for M reduceres om Sommeren baade de gode og de daarlige Klasser til Fordel for de middelgode. Særlig om Sommeren har Smørret fra M været meget ensartet, i hvert Fald mere ensartet end Smørret fra H.

I Tavle 1 (Side 41) findes en grafisk Fremstilling af de Tal i Tab. I og II, som angive hvor stor en Del af H- og M-Tredingerne der findes i de forskellige Klasser. De fuldt optrukne Kurver gjælde Herregaardsmejerier (H), de punkterede Andels- og Fællesmejerier (M). Af Kurverne for Vinter ses tydelig Overvægten af H i de gode Klasser og af M i de daarlige, og ligeledes ses af Kurverne for Sommer, at M-Kurven ligger højt i de middelgode Klasser.



Tavle 1. Sammenligning mellem H og M Sommer og Vinter.

I Tab. IV er samlet Middeltallene fra alle de 5 afholdte Udstillingsrækker:

Tabel IV. Sammenligning mellem Sommerrækker og Vinterrækker.

Rækker.		Points ved 1ste Bedømmelse.				Points ved 2den Bedømmelse.				Holdbarhed.				Antal.		
		H		M		H		M		H		M		H	M	Ialt
		+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷			
1. Række (Vinter).....		0.56	—	—	0.21	0.48	—	—	0.18	—	0.08	0.03	—	102	264	366
2. — (Sommer)		0.08	—	—	0.04	—	0.11	0.02	—	—	0.19	0.06	—	98	277	375
3. — (Vinter).....		0.71	—	—	0.23	0.35	—	—	0.11	—	0.36	0.12	—	97	250	347
4. — (Sommer)		—	0.36	0.11	—	—	0.52	0.18	—	—	0.16	0.07	—	93	322	415
5. — (Vinter).....		1.16	—	—	0.33	0.77	—	—	0.21	—	0.39	0.12	—	81	278	359
Gennemsnit {	2 Sommerrækker	—	0.13	0.04	—	—	0.31	0.10	—	—	0.18	0.06	—	191	599	790
	3 Vinterrækker	0.79	—	—	0.26	0.52	—	—	0.17	—	0.27	0.09	—	280	792	1072
	alle Rækker	0.41	—	—	0.13	0.18	—	—	0.05	—	0.23	0.08	—	471	1391	1862

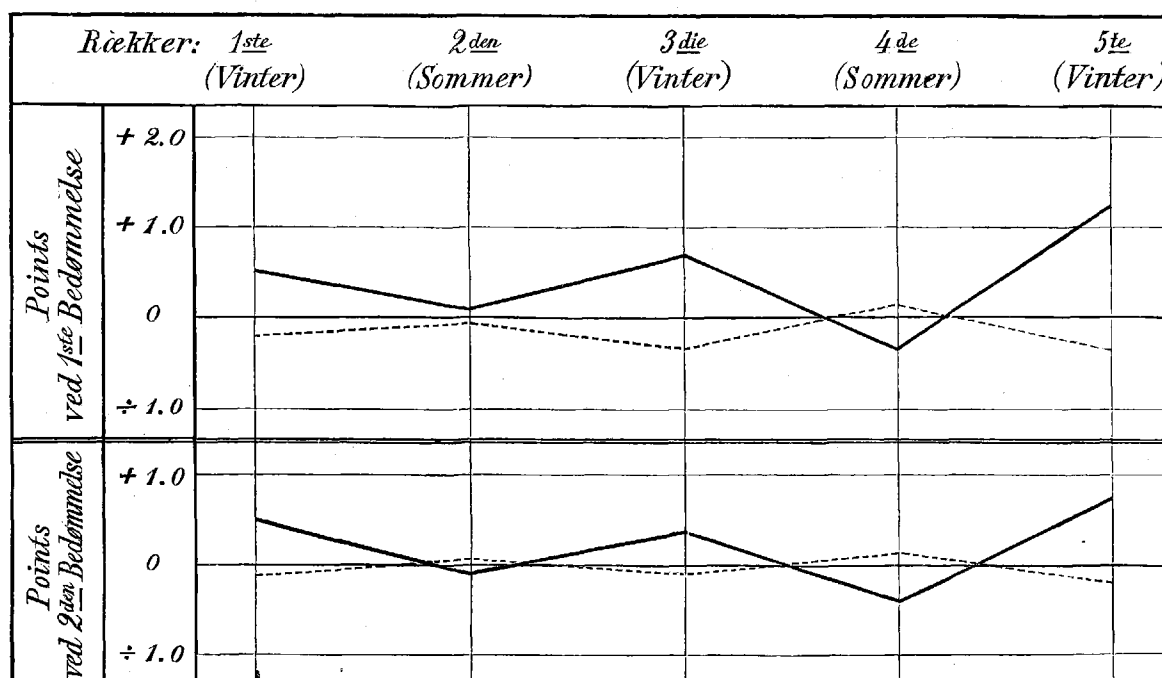
Et Blik paa Tallene for Smørrets Godhed vil her vise H's Overvægt over M ved Vinterrækkerne og M's Overvægt over H ved Sommerrækkerne; men det synes, at Forskjellen i begge Henseender er stigende fra Aar til Aar.

1ste Vinter var H's Overvægt $0,56 + 0,21 = 0,77$ Points.

2den — — — $0,71 + 0,23 = 0,94$ —

3die — — — $1,16 + 0,33 = 1,49$ —

Første Sommer havde H endnu en ringe Overvægt over M, nemlig $0,08 + 0,04 = 0,12$ Points, men 2den Sommer havde M en Overvægt over H af $0,36 + 0,11 = 0,47$ Points. — Denne



Tavle 2. Sammenligning mellem Sommerrækker og Vinterrækker (— H, ---- M).

Forskjel findes grafisk fremstillet i Tavle 2. Man ser deraf, hvorledes Kurverne for H og M nærme sig hinanden om Sommeren, men fjærne sig fra hinanden om Vinteren, og denne Fjærnelse bliver større og større fra Aar til Aar.

Om Grunden til den saaledes paaviste Forskjel mellem H og M Sommer og Vinter er der ikke ved Udstillingerne paavist noget direkte. Men vi skulle dog gjøre opmærksom paa, at det ved at gennemgaa Mejeriernes Opgivelser om, hvor mange af de Køer, fra hvilke Mælken stammer, der have været nymalkende eller gammelmalkende*), viser sig, at der om Sommeren gennemgaaende findes flest gammelmalkende for Herregaardsmejerierne, men omvendt om Vinteren, og det er jo en Erfaring, der er gjort i mange Mejerier, at det ofte er forbundet med Vanskeligheder at fremstille fint Smør af Mælken fra gammelmalkende Køer. Ligeledes skulle vi i denne Sammenhæng henlede Opmærksomheden paa det benyttede Foder, og skjønt vi opsatte den nærmere Omtale heraf til senere, skulle vi dog alt her gjøre opmærksom paa, at om Vinteren har Fodringen af de Køer, fra hvilke Mælken til hvert enkelt Herregaardsmejeri stammer, selvfølgelig været langt mere ensartet end Fodringen af Køerne, fra hvilken Mælken til Andels- og Fællesmejerierne stammer; men paa den anden Side har mange Herregaarde om Sommeren maattet staldfodre. Og skjønt det ikke af de ved Udstillingerne fremkomne Tal kan paavises, at den ene eller den anden Fodringsmaade har

*) Disse Tal ere ikke opførte i Hovedtabellerne.

givet det bedste Resultat, saa er der dog næppe Tvivl om, at Fodringen har sin Betydning, og der vist heri maa søges i alt Fald en medvirkende Aarsag til Forskjellen mellem H og M Sommer og Vinter.

Vi ville dernæst betragte de Tal, der angive Smørrets Holdbarhed, beregnet af Nedgangen i Karakteren fra 1ste til 2den Bedømmelse, saaledes som det er forklaret Side 26 og belyst ved et Exempel Side 29. I Hovedtabellerne Kol. 6 er opført de saaledes fundne Holdbarhedstal for hvert enkelt Mærke; ved at lade Blikket glide nedad disse Tal vil man se, at Holdbarheden for de enkelte Mærker varierer meget betydelig. Er der i den negative Del af Kol. 6 opført et stort Tal, vil dette altsaa sige, at det paagældende Smørmærke har faaet en langt ringere Karakter ved 2den Bedømmelse end ved 1ste Bedømmelse; er der derimod opført et stort Tal i den positive Del af Kol. 6, har vedkommende Mærke holdt sig særlig godt. I nogle Tilfælde er Holdbarheden imidlertid udtrykt med et saa stort Tal (+), at det er større end den gennemsnitlige Nedgang for alle Mærker ved den paagældende Udstilling*), hvilket altsaa i Følge den Maade, hvorpaa Tallene ere beregnede, vil sige, at et saadant Mærke har faaet en (absolut) højere Karakter ved 2den Bedømmelse end ved 1ste. Selvfølgelig kan et Smørmærke i og for sig ikke blive bedre ved at henstaa, men der kan dog undertiden indtræde Forhold, som bevirke, at det kan være korrekt at give en vis Smørprøve en højere Karakter 2den Gang end 1ste Gang. Er Smørret f. Ex. indkommen til 1ste Bedømmelse i alt for frisk Tilstand**), saa at det endnu ikke har „sat sig“, maa det faa en forholdsvis lav Karakter, da det jo skal bedømmes efter dets Egenskab som Exportvare i Øjeblikket, og det ikke alene efter Smag og Lugt, men efter alle dets Egenskaber. I flere Tilfælde have Dommerne da ogsaa udtalt og gjort Bemærkning om, at Smørret var for frisk. 14 Dage efter, naar Smørret har „sat sig“ og fremtræder med et smukkere Udseende, faar det en god Karakter, — hvis det virkelig endnu er godt Smør. Det kan ogsaa hende, at et Smørmærke ved 1ste Bedømmelse gør Indtryk af at være behæftet med en „Tendens“ til en eller anden Fejl, som, hvis den udvikler sig, vil gjøre Smørret til en simpel Exportvare. Et saadant Mærke tør Dommerne selvfølgelig kun give en lav Karakter. 14 Dage efter kan denne „Tendens“ have tabt sig, og nu faar Smørret en god Bedømmelse, — hvis det virkelig fremdeles er godt Smør. Man ser derfor ogsaa undertiden, at der i Hovedtabellerne er noteret en Smørfejl ved 1ste Bedømmelse samtidig med, at der er anført et stort Tal (+) for Holdbarhed. — Slige Tilfælde, som de her fremdragne, ere indtrufne blandt de mange foretagne Bedømmelser, og man kan næppe indvende noget mod saadanne Domme, i hvert Fald er man ikke berettiget til ubetinget at skrive det paa Fejltagelsernes Regning, naar et Smørmærke har faaet en højere Karakter ved 2den end ved 1ste Bedømmelse. Men hertil kommer, at selve Bedømmelsesskalaens Anlæg i forskjellig Højde ved de to Bedømmelser ogsaa øver Indflydelse paa, hvor stor Nedgangen i Karakter bliver for de enkelte Mærker. For øvrigt er det ret karakteristisk at lægge Mærke til, at de forholdsvis faa Tilfælde, hvor et Mærke har faaet en højere Karakter ved 2den Bedømmelse end ved 1ste, som Regel kun forekomme for saadanne Mejerier, hvis Smør ogsaa i andre Tilfælde har viist en stor Holdbarhed; ja flere Gange ere de indtrufne netop for samme Mejeri ved forskellige Udstillinger, hvad der vist næppe er helt tilfældigt.

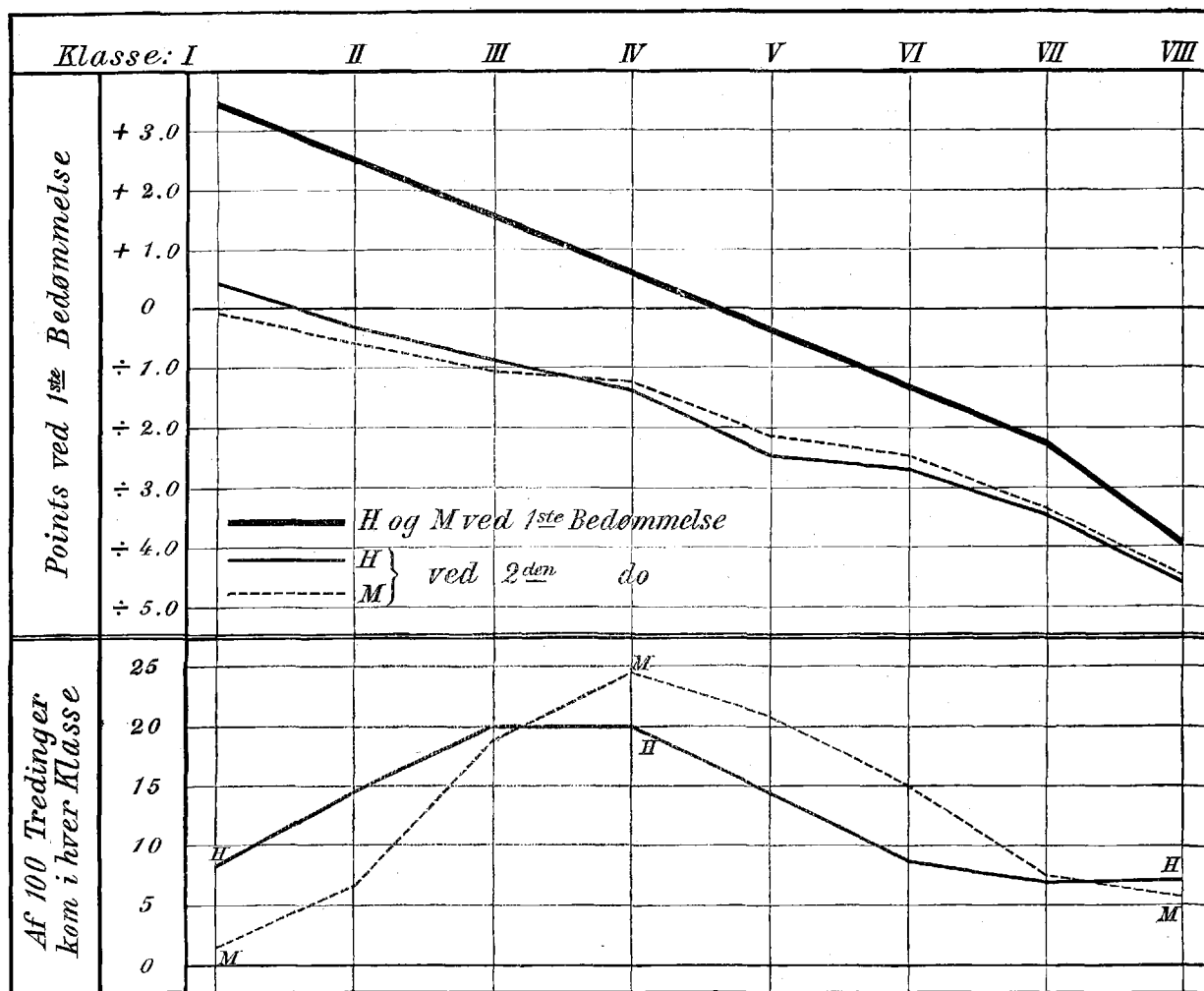
Tallene for Holdbarhed i Tab. I—III ere sammendragne af Tallene i Hovedtabellerne paa samme Maade som Tallene for Godhed. Disse „Holdbarhedstal“ udtrykke imidlertid ikke andet end den relative Nedgang i Karakter fra 1ste til 2den Bedømmelse, og det maa derfor nærmere overvejes, om dette giver et sandt Udtryk for, hvad man i Almindelighed forstaar ved Smørrets Holdbarhed. Defineres „Holdbarheden“ ved Nedgangen i Karakter fra 1ste til 2den Bedømmelse, saa følger heraf, at det gode Smør maa udvise en ringere Holdbarhed end det daarlige, da dets Nedgang i Karakter i Følge Sagens Natur maa blive større end det daarlige Smørs Nedgang i Karakter. Har man

*) Denne Nedgang, der for hver Udstilling betegnes med Bogstavet „m“, har ved de forskellige Udstillinger varieret mellem 3,5 og 0,8; som Middeltal for alle Udstillingsrækker haves 1,8.

**) Mejerierne raade selv for, om de ville indsende en nylavet Treding, eller vælge en, der har staaet i nogle Dage; de skulle blot indsende en alt færdiglavet Treding.

nemlig to Smørprøver, en god og en daarlig, og man lader dem henstaa tilstrækkelig længe, ville de efterhaanden nærme sig hinanden i Godhed, og der vil en Gang komme et Tidspunkt, da de ere lige gode — eller rettere lige daarlige. Beregner man derefter, hvor meget hver af dem har tabt i Godhed i lige lang Tid, vil man selvfølgelig finde det største Tab for den gode Smørprøve. Dette fremgaar da ogsaa af Holdbarhedstallene i Tab. I—III, som blive mindre og mindre, jo højere man kommer op i Klasserne, særlig finder der en jævn Aftagen Sted i Tallene i Tab. III, som angaa alle Mærker under ét. Men det fremgaar ogsaa af Tallene i Tab. III, at uagtet det gode Smør har tabt mere i Godhed end det daarlige, saa er det dog fremdeles stadig bedre end dette; dette ses bedst af Tallene for 2den Bedømmelse, hvor Kl. I (med 2,06 Points) er bedre end Kl. II (med 1,33 Points), denne igjen bedre end Kl. III (med 0,82 Points) o. s. v. Men naar det gode Smør saaledes i Følge sin Natur maa tabe mere i Godhed end det daarlige, saa er det, for at faa et korrekt Udtryk for Holdbarheden, nødvendigt at se de i Hovedtabellerne og i Tab. I—III opførte Holdbarhedstal i Belysning af Smørrets Godhed. Et Exempel vil oplyse dette. Har et Mærke ved en Udstilling ved 1ste Bedømmelse 14,0 Points og ved 2den Bedømmelse 11,0 Points, medens den samlede Nedgang for alle Mærker ved den paagældende Udstilling er 2,0 Points, saa faar dette Mærke Holdbarheden $m \div 1,0$. For et andet Mærke, der ved samme Udstilling har ved 1ste Bedømmelse 6,0 Points og ved 2den Bedømmelse 5,0, bliver Holdbarheden $m + 1,0$, altsaa betydelig større end for det første. Men det er indlysende, at det sidste Mærke i Virkeligheden ikke kan rose sig af nogen stor Holdbarhed over for det første, da dette jo fremdeles har bevaret en langt større Godhed end hint. For nu at borteliminere af Holdbarhedstallene den Indflydelse, som Smørrets Godhed har paa dem, ville vi i Stedet for at sammenligne alle Mærker med Hensyn til Nedgang i Karakter kun sammenligne dem, der staa hinanden nær i Godhed, saa at vi i Stedet for at gaa ud fra fælles Gjennemsnitstal for Nedgang i Karakter for alle Mærker, gode og daarlige under ét, ville gaa ud fra et særligt Tal for hver Klasse for sig. Holdbarheden for de enkelte Mærker i en Klasse bliver saa udtrykt ved $+$, naar Nedgangen i Karakter fra 1ste til 2den Bedømmelse er mindre, og ved $\div$, naar den er større end det for Klassen gjældende Tal. Antage vi, at de ved Udstillingerne fundne Tal ere et sandt Udtryk for Nedgangen i Karakter i de forskjellige Klasser, bliver Normalnedgangen indenfor hver af disse de i Tab. III opførte Holdbarhedstal, nemlig (med 2den Decimal bortkastet) for Kl. I: 1,3, for Kl. II: 1,1, for Kl. III: 0,6, for Kl. IV: 0,0, for Kl. V: 0,0, for Kl. VI: $\div 0,7$, for Kl. VII: $\div 0,8$ og for Kl. VIII: $\div 1,2$, og med disse skulle saa de i Hovedtabellerne opførte Holdbarhedstal reduceres. Vi ville vise dette ved et Exempel. Naar i Hovedtabellen for 23de Udstilling er opført for 4 Mærker i Kl. I Holdbarhedstallene 0, $\div 0,3$, $\div 0,9$ og $\div 1,9$, blive disse til henholdsvis: $1,3 + 0,0 = +1,3$, $1,3 \div 0,3 = +1,0$, $1,3 \div 0,9 = +0,4$ og $1,3 \div 1,9 = \div 0,6$, og for de 4 ringeste Mærker, hvis Holdbarhed er opført med $+1,3$, $+0,7$, $\div 0,3$ og $\div 0,6$, faas henholdsvis: $\div 1,2 + 1,3 = +0,1$, $\div 1,2 + 0,7 = \div 0,5$, $\div 1,2 \div 0,3 = \div 1,5$ og $\div 1,2 \div 0,6 = \div 1,8$. — Alt fra Udstillingernes Begyndelse havde Laboratoriet Øje for det vildledende i Holdbarhedstallene over for godt og daarligt Smør, men det var jo en Umulighed at beregne Holdbarhedstal, der vare uafhængige af Smørrets Godhed, saalænge der ikke forelaa et stort Materiale til at beregne dem af. Der blev derfor ogsaa kun offentliggjort Oversigt over den gennemsnitlige Holdbarhed for H og M, og heri kunde der ikke fremkomme noget misvisende, da H- og M-Smørret gjennemsnitlig paa det nærmeste havde samme Godhed. Mejerierne fik derimod hver især Meddelelse om Nedgangen i Karakter i Forhold til Middelnedgangen for alle Mærker, og som Følge heraf have vi ogsaa i Hovedtabellerne opført de samme Tal. Men i det følgende, hvor vi faa Brug for Holdbarhedstallene over for Smør af forskjellig Godhed, er det stadig det reducerede Tal, vi benytte. Og hvis nogen vil benytte Tallene i nærværende Beretning til at gjøre Sammenligninger mellem Holdbarheden af forskjellige Smørmærker, der have forskjellig Godhed, maa de ikke glemme at tage i Betragtning den Indflydelse, som Smørrets Godhed udøver paa de i Hovedtabellerne opførte Holdbarhedstal.

I Tavle 3 er givet en grafisk Fremstilling af Smørrets Godhed ved 1ste og 2den Bedømmelse i de forskjellige Klasser og altsaa ogsaa af Smørrets Nedgang i Karakter. Den fede Kurve øverst betegner Smørrets Godhed ved 1ste Bedømmelse, og denne Kurve maa efter den Maade, hvorpaa Klassificeringen er foretagen, meget nær blive en ret Linie; de to Kurver nedenfor denne betegne Smørrets Godhed ved 2den Bedømmelse, den fuldt optrukne for H., den punkterede for M. Til Kurvernes Fremstilling er i det hele benyttet Tallene i Tab. III, hvorhos „m“ er regnet lig 1,8. Afstanden mellem den fede



Tavle 3. Godhed og Holdbarhed af Smørret fra H og M i de forskellige Klasser.

Kurve og de to andre angiver Nedgangen i Karakter fra 1ste til 2den Bedømmelse. Man faar her et tydeligt Overblik over de nys fremdragne Forhold, dels at det gode Smør er gaaet mere ned i Karakter end det daarlige, og dels at det gode dog stadig har Overvægt over det mindre gode, idet Kurverne ved 2den Bedømmelse helt igjennem dale fra venstre mod højre. I den nederste Del af Tavle 3 er grafisk fremstillet, hvor stor en Del af H og M der indgaar i hver af Klasserne (jfr. Tavle 1 og 2 samt Beskrivelsen Side 39).

Til en Sammenligning mellem Holdbarheden af H- og M-Smørret indenfor hver Klasse kunne de i Hovedtabellerne og i Tab. I—III opførte Holdbarhedstal selvfølgelig benyttes uden Reduktion, og det samme gjælder en Sammenligning af alle H og M under ét, da Smørret fra H og M jo har haft meget nær samme Godhed. Af Gjennemsnitstallene paa Foden af Tab. III fremgaar da, at M har Overvægt over H i Holdbarhed. H har nemlig $\div 0.23$, M $+ 0.08$, altsaa en Forskjel af $0.23 + 0.08 = 0.31$ til Fordel for M. Denne Overvægt af M findes, som det fremgaar af Tab. I og II, baade Sommer og Vinter; om Sommeren er Forskjellen (Tab. I) $0.18 + 0.06 = 0.24$ og om Vinteren (Tab. II) $0.26 + 0.09 = 0.35$, begge Gange til Fordel for M. At M saaledes har Overvægt i Holdbarhed over H ikke alene ved Vinterrækkerne, da H-Smørret viste større Godhed end M-Smørret, men ogsaa ved Sommerrækkerne, da M-Smørret var det bedste, tyder paa, at M absolut har Overvægt over H i Holdbarhed. Men Forskjellen er, som det vil ses af Tabellerne, meget ringe. Sammenligne vi Holdbarhedstallene for H og M indenfor de enkelte Klasser (Tab. III), vil det ses, at H har Overvægt over M i de 3 øverste Klasser, men omvendt i de 5 nederste hvilket ogsaa fremgaar af Tavle 3. En forholdsvis ringe Holdbarhed findes ved M-Smørret i Kl. I om Vin-

teren (Tab. II) og i Kl. II om Sommeren (Tab. I); Holdbarheden er endog saa ringe, at Klassernes naturlige Rækkefølge brydes ved 2den Bedømmelse, idet Kl. I (Tab. II) gaar under Kl. II, og Kl. II (Tab. I) gaar under Kl. III. Her haves muligvis et Fingerpeg i Retning af den tidligere berørte ikke ualmindelige Antagelse, at „Smørret fra Andels- og Fællesmejerierne nok kan være fint, men det kan ikke holde sig“. Det er jo nemlig ret naturligt, at man, naar der i de praktiske Handelsforhold fandtes virkelig fint Smør fra et Andels- eller Fællesmejeri, da lagde særlig Mærke til dette, og naar man saa iagttog, at dette ikke holdt sig godt, saa tillagde man, — da der savnedes almindelige Undersøgelser af Forholdet, — alt Smørret fra Andels- og Fællesmejerierne en særlig ringe Holdbarhed. At det extrafine Smør fra Andels- og Fællesmejerierne, gennemsnitlig har udvist en ringere Holdbarhed end det tilsvarende Smør fra Herregaardsmejerierne, er saaledes blevet bekræftet ved Resultatet fra Laboratoriets Udstillinger, men at alt Smørret fra Andels- og Fællesmejerierne skulde have en forholdsvis ringe Holdbarhed i Sammenligning med Smørret fra Herregaardene, er blevet modbevist ved Udstillingerne.

Som alt berørt har Smørret fra nogle Mejerier stadig udvist en større, fra andre en mindre Holdbarhed; men for de fleste Mejeriers Vedkommende svinge Tallene for Holdbarhed ligesom Tallene for Godhed indenfor temmelig vide Grænser. Hvad Grunden kan være hertil kan ikke paavises af de ved Udstillingerne fremkomne Tal. Rimeligvis er det afhængigt af saa mange Forhold, at der udfordres direkte Forsøg derover for at belyse det fuldstændig.

Tallene i Hovedtabellerne ere endvidere sammendragne saaledes, at der er udregnet Gjennemsnit af de Tal, der gjælde for hvert enkelt Mejeri; disse Gjennemsnitstal ere opførte i Tab. V, og som det vil ses af denne Tabel, er der foruden Gjennemsnitstal for Bedømmelse og Holdbarhed ogsaa opført Gjennemsnitstal fra en Del andre Kolonner af Hovedtabellerne, nemlig for Pris, Svind, Vandindhold etc., hvilke senere ville blive omtalte.

Gjennemsnitstallene for hvert enkelt Mejeri hvile ikke paa lige mange Bedømmelser og Undersøgelser, da de forskellige Mejerier ikke lige mange Gange have haft Smør inde til Bedømmelse. Hvor ofte et Mejeri har deltaget i Udstillingerne, beror foruden paa tilfældige Aarsager ogsaa paa, hvor længe Mejeriet har været Deltager. Det højeste Antal Gange, noget Mejeri har deltaget i de i denne Beretning omhandlede 31 Udstillinger, er 7, det mindste 1. De fleste have haft Smør inde 5 Gange, nemlig 1 Gang ved hver Række. Det har viist sig, at mange Mejerier de forskellige Gange, de have deltaget i Udstillingerne, ikke paa langt nær have leveret Smør af samme Godhed, hvorfor de i Tab. V opførte Gjennemsnitstal, særlig hvad Smørrets Godhed angaar, ofte ere fremkomne af Tal, der ere ikke lidt forskellige indbyrdes. Det vil derfor meget bero paa et Skjøn, hvor mange Prøver man skal regne med, for at de kunne give et nogenlunde rigtigt Gjennemsnitsudtryk for et Mejeris Smørproduktion i Løbet af den Tid, det har deltaget i Udstillingerne. Vi have i Tab. V medtaget de Mejerier, der have deltaget mindst 3 Gange. Hensigten med Gjennemsnitstallene for Mejerierne i Tab. V er nærmest den at give de enkelte Mejerier en Oversigt over Gjennemsnittet af alle de for det foretagne Undersøgelser.

Det er en Selvfølge, at Gjennemsnitstallene for de enkelte Mejerier langt mere maa samle sig om Gjennemsnitstallene, der gjælde for Udstillingerne i det hele, end Tallene for de enkelte Tredinger. Man ser da ogsaa, at det Mejeri, der i Gjennemsnit har leveret det bedste Smør, kun har et Gjennemsnitstal for Smørrets Godhed af 2.73 over Middeltallet, og at det Mejeri, der har leveret det ringeste Smør, kun har 3.54 under Middeltallet. Forskjellen paa det bedste og det ringeste Mejeri er saaledes kun 6.27 Points. Grunden hertil er den bekjendte Sag, at selv de aller fineste Mejerier som Regel have Tider, hvor det er vanskeligt at faa Smørret fint, og at paa den anden Side intet Mejeri er saa daarligt, at det ikke en Gang imellem kan lave ret ordentligt Smør.

Mejerierne ere i Tabel V ordnede efter den gennemsnitlige Godhed af det Smør, de have leveret til Udstillingerne. Ved at lade Blikket glide ned ad Tallene i Kol. 2, ser man, at H og M afvexle med hinanden gennem hele Tabellen, dog saaledes, at H er fyldigere repræsenteret i den

Tabel V. Gjennemsnitstal for de enkelte Mejerier

Løbe-Nr.	Art.	Landsdel.	Antal Gange.	Karakterer.						Holdbarhed (reduceret). m	Kr. pr. 100 Pd. over Top.	Svind				pCt. Vand efter kemisk Analyse.	Bortflydt Læge i Gjsn. for 1 Treding. Kv.	Domnernes Skjøn over Smørrets Fugtighed.	Pd. Mælk				
				1ste Bed. a		2den Bed. b		Gjsnit. k				af Smør i 11 Dage. Kvint.	af Træ i 11 Dage. Kvint.		Andet Svind. Kvint.				i alt daglig.	til 1 Pd. Smør.			
				+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	+	÷	+								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17							
105	H	G	6	2.73	—	2.57	—	2.65	—	0.95	—	3.83	32	18	—	127	13.49	15	3.5	1323	27.0		
90	H	E	6	2.45	—	1.55	—	2.00	—	0.18	—	3.50	16	27	—	73	13.41	1	3.8	1163	24.3		
59	H	D	4	2.43	—	1.88	—	2.16	—	0.48	—	4.63	28	—	7	135	13.19	8	3.3	906	24.4		
409	M	C	4	2.35	—	1.73	—	2.04	—	0.40	—	4.13	45	24	—	114	13.16	27	2.8	5784	26.3		
396	M	D	4	2.10	—	1.30	—	1.70	—	0.10	—	4.00	9	31	—	135	14.33	13	3.3	4625	26.8		
152	M	A	5	1.94	—	2.04	—	1.99	—	0.92	—	4.00	79	2	—	102	13.32	26	3.0	5440	25.2		
260	M	E	5	1.90	—	0.10	—	1.00	—	—	0.96	4.50	27	27	—	84	13.87	16	3.5	8583	26.5		
275	M	E	5	1.88	—	—	0.56	0.66	—	—	1.82	4.20	41	13	—	86	13.82	20	3.3	7000	27.8		
182	M	A	5	1.86	—	1.64	—	1.75	—	0.50	—	3.80	12	62	—	105	12.77	13	2.7	4940	25.8		
62	H	D	5	1.84	—	0.54	—	1.19	—	—	0.56	5.00	29	27	—	98	13.94	21	3.8	1220	24.6		
77	H	E	3	1.77	—	1.50	—	1.64	—	0.30	—	3.00	18	2	—	93	13.15	0	3.5	913	28.5		
96	H	G	5	1.76	—	1.40	—	1.58	—	0.26	—	7.80	16	43	—	100	15.06	10	4.7	2188	28.2		
93	H	E	5	1.72	—	0.94	—	1.33	—	—	0.04	4.80	15	82	—	89	12.71	0	3.7	1602	33.4		
24	H	A	5	1.70	—	1.16	—	1.43	—	0.16	—	4.40	16	39	—	74	15.10	0	3.7	3000	25.2		
251	M	D	5	1.70	—	0.48	—	1.09	—	—	0.62	4.55	21	22	—	68	16.25	3	3.3	10233	26.7		
41	H	C	7	1.57	—	1.03	—	1.30	—	0.06	—	6.21	56	14	—	95	14.27	23	3.3	1934	25.6		
244	M	D	6	1.53	—	1.27	—	1.40	—	0.33	—	3.50	21	24	—	91	13.50	0	3.0	9386	26.3		
408	M	C	4	1.50	—	1.90	—	1.70	—	0.98	—	4.50	37	41	—	92	14.54	1	2.7	7175	25.0		
368	M	E	4	1.50	—	0.40	—	0.95	—	—	0.40	5.00	19	3	—	46	14.29	0	3.3	14053	27.8		
14	H	A	5	1.46	—	1.90	—	1.68	—	1.00	—	5.00	68	—	1	78	13.99	38	3.3	2420	27.4		
99	H	G	5	1.44	—	0.78	—	1.11	—	—	0.10	3.00	20	35	—	94	13.89	17	4.0	2340	26.4		
11	H	A	7	1.44	—	0.51	—	0.98	—	—	0.36	7.57	24	47	—	118	14.85	0	3.0	1829	25.9		
83	H	E	7	1.43	—	—	0.49	0.47	—	—	1.31	3.71	39	14	—	83	14.07	34	3.3	1092	28.9		
91	H	E	6	1.42	—	0.87	—	1.15	—	0.13	—	5.50	35	—	1	90	14.08	3	3.8	1750	26.3		
80	H	E	6	1.38	—	2.17	—	1.78	—	1.35	—	5.00	52	—	18	67	15.36	7	4.3	2450	25.8		
269	M	E	5	1.38	—	1.74	—	1.56	—	0.84	—	4.60	55	45	—	77	14.29	31	3.8	6200	26.8		
72	H	E	3	1.37	—	2.50	—	1.94	—	1.70	—	6.00	29	8	—	85	13.91	40	3.5	1458	25.0		
102	H	G	6	1.28	—	1.52	—	1.40	—	0.83	—	4.17	37	29	—	75	14.08	6	3.4	1183	27.0		
56	H	D	5	1.28	—	1.00	—	1.14	—	0.24	—	4.70	7	51	—	111	12.81	0	3.5	2700	26.4		
100	H	G	5	1.28	—	0.68	—	0.98	—	0	0	5.00	24	36	—	87	12.58	1	3.7	1360	26.2		
176	M	A	3	1.27	—	2.00	—	1.64	—	1.30	—	4.00	46	—	6	77	14.79	0	4.0	11900	25.7		
334	M	G	6	1.25	—	1.98	—	1.62	—	1.20	—	3.17	32	30	—	80	12.82	3	3.4	5223	27.3		
33	H	A	5	1.24	—	1.26	—	1.25	—	0.40	—	6.40	36	55	—	101	16.13	0	4.3	2820	25.4		
49	H	C	5	1.24	—	—	0.86	0.19	—	—	1.64	4.70	10	19	—	106	12.57	2	3.0	1241	25.4		
243	M	D	5	1.20	—	0.46	—	0.83	—	—	0.28	4.30	17	12	—	91	14.17	15	4.3	8883	27.0		
167	M	A	4	1.18	—	0.58	—	0.88	—	—	0.03	3.75	51	42	—	96	14.84	35	4.5	4788	25.8		
241	M	D	5	1.18	—	—	0.66	0.26	—	—	1.32	4.10	13	34	—	74	13.35	0	3.3	10967	27.3		
31	H	A	5	1.16	—	0.00	—	0.58	—	—	0.70	4.90	49	50	—	91	13.84	1	3.3	1940	25.4		
286	M	E	4	1.15	—	1.25	—	1.20	—	0.68	—	4.50	21	44	—	72	16.39	0	3.0	5213	26.3		
388	M	A	4	1.15	—	1.25	—	1.20	—	0.58	—	4.75	77	11	—	116	13.43	54	3.7	9258	26.0		
370	M	E	4	1.15	—	0.65	—	0.90	—	—	0.20	5.13	13	31	—	61	13.07	0	3.0	7725	27.3		
165	M	A	4	1.13	—	—	0.07	0.53	—	—	0.63	4.50	88	—	2	139	13.44	89	3.5	4725	26.5		
42	H	C	3	1.13	—	—	0.33	0.40	—	—	1.13	3.67	21	50	—	74	14.12	68	3.0	1600	27.0		
263	M	E	4	1.13	—	—	0.95	0.09	—	—	1.75	5.00	12	25	—	73	14.48	1	3.0	7680	26.8		
190	M	B	6	1.10	—	1.19	—	1.15	—	0.55	—	3.83	76	14	—	83	13.54	32	3.0	5233	26.3		
404	M	D	3	1.10	—	0.93	—	1.02	—	0.03	—	4.33	20	49	—	90	14.46	2	4.3	6617	26.3		
264	M	E	5	1.10	—	0.52	—	0.81	—	—	0.22	4.60	40	12	—	60	14.46	11	3.0	7933	27.7		
413	H	A	4	1.08	—	0.93	—	1.01	—	0.23	—	6.00	120	—	7	108	13.20	105	3.3	4350	26.8		
311	M	E	5	1.08	—	0.60	—	0.84	—	—	0.22	3.60	19	36	—	71	14.93	0	3.5	4100	25.8		
292	M	E	6	1.05	—	1.22	—	1.14	—	0.45	—	4.50	17	34	—	89	12.81	0	3.3	11067	26.5		
53	H	D	5	1.04	—	1.64	—	1.34	—	1.06	—	5.00	46	33	—	93	13.82	7	2.7	1930	24.8		
233	M	D	5	1.04	—	0.86	—	0.95	—	0.28	—	4.40	30	42	—	75	15.11	3	4.3	5637	26.4		
271	M	E	5	1.04	—	—	0.20	0.42	—	—	0.78	4.81	26	12	—	54	14.01	3	3.0	5220	26.8		
133	M	E	5	1.04	—	—	1.60	—	0.28	—	2.26	4.10	29	31	—	66	14.26	16	3.3	5060	27.0		

Tabel V. (fortsat).

Løbe- Nr.	Art.	Landsdel.	Antal Gange.	Karakterer.						Holdbar- hed (reduceret). m	Kr. pr. 100 Pd. over Top.	Svind			pCt. Vand efter kemisk Analyse.	Bortfyldt Lage i Gjsn. for 1 Treding. Kvt.	Dommernes Skjøn over Smørrets Fugtighed.	Pd. Mælk				
				1ste Bed. a		2den Bed. b		Gjsnit. k				af Smør i 11 Dage. Kvint.	af Træ i 11 Dage. Kvint.		Andet Svind. Kvint.				i alt daglig.	til 1 Pd. Smør.		
				+	÷	+	÷	+	÷	+	÷		+	÷								
1	2	3	4	5		6		7		8		9	10		11	12	13	14	15	16	17	
52	H	D	6	1.03	—	1.08	—	1.06	—	0.42	—	5.00	10	78	—	82	14.24	0	3.0	3142	26.8	
84	H	E	5	1.02	—	1.78	—	1.40	—	1.22	—	4.20	38	20	—	67	13.07	0	3.0	1200	24.2	
17	H	A	5	1.02	—	—	0.12	0.45	—	—	0.68	6.50	63	—	9	81	14.26	21	3.3	2814	28.0	
261	M	E	5	1.00	—	1.10	—	1.05	—	0.46	—	4.40	18	11	—	67	13.90	1	2.8	5967	25.7	
415	H	A	3	1.00	—	0.20	—	0.60	—	—	0.60	5.00	98	—	5	75	14.83	53	4.3	2467	30.0	
136	M	F	3	1.00	—	—	0.07	0.47	—	—	0.57	3.00	73	—	4	68	14.28	46	6.0	6650	27.3	
61	H	D	3	1.00	—	—	0.17	0.42	—	—	0.73	4.50	11	29	—	93	14.39	0	2.7	5000	26.3	
28	H	A	4	0.98	—	—	0.65	0.17	—	—	1.20	3.00	39	11	—	70	14.40	27	3.0	2093	27.8	
338	M	G	5	0.96	—	0.50	—	0.73	—	—	0.14	3.10	52	44	—	100	13.79	46	3.3	5873	27.0	
310	M	E	5	0.94	—	0.68	—	0.81	—	0.08	—	4.60	53	13	—	78	13.32	45	3.0	10900	26.8	
125	M	D	5	0.94	—	0.20	—	0.57	—	—	0.22	4.50	35	1	—	94	15.30	4	3.3	6640	27.2	
92	H	E	6	0.93	—	—	0.05	0.44	—	—	0.67	4.00	19	20	—	89	13.20	23	3.8	803	28.0	
50	H	D	4	0.93	—	—	0.30	0.32	—	—	0.80	4.00	16	17	—	71	16.28	0	2.5	2638	27.0	
302	M	E	5	0.92	—	1.26	—	1.09	—	0.70	—	3.80	38	37	—	94	15.32	1	4.7	4340	25.2	
314	M	E	5	0.92	—	—	0.26	0.33	—	—	0.82	4.10	37	8	—	60	15.49	1	3.3	3960	27.2	
82	H	E	5	0.90	—	0.62	—	0.76	—	0.04	—	2.00	19	19	—	78	14.95	0	3.0	2400	28.2	
144	M	A	6	0.90	—	0.57	—	0.74	—	0.02	—	3.83	55	11	—	78	14.22	11	4.0	10108	25.5	
87	H	E	4	0.88	—	0.53	—	0.70	—	0.10	—	5.75	62	—	4	73	13.50	42	3.3	1235	29.6	
364	M	F	4	0.88	—	—	0.02	0.43	—	—	0.63	3.75	17	45	—	73	14.53	0	3.0	5050	28.0	
253	M	D	5	0.88	—	—	0.58	0.15	—	—	1.12	4.50	16	28	—	75	14.50	1	3.0	10020	28.2	
76	H	E	4	0.88	—	—	1.85	—	0.49	—	2.33	3.25	11	35	—	62	14.45	0	4.0	1300	26.3	
414	H	A	4	0.83	—	0.90	—	0.87	—	0.35	—	4.38	13	34	—	77	14.07	0	4.5	1395	27.3	
362	M	E	5	0.82	—	1.08	—	0.95	—	0.62	—	4.80	60	1	—	54	14.08	12	4.0	9800	27.2	
277	M	E	5	0.82	—	—	1.06	—	0.12	—	1.58	4.50	17	39	—	94	14.08	0	3.3	9800	27.2	
272	M	E	5	0.80	—	0.94	—	0.87	—	0.38	—	4.90	61	15	—	78	13.46	17	3.0	6060	27.6	
103	H	G	6	0.80	—	0.92	—	0.86	—	0.50	—	3.22	25	15	—	72	13.73	2	3.8	3517	26.3	
367	M	E	4	0.78	—	—	0.15	0.32	—	—	0.68	4.44	43	—	15	70	14.92	8	4.7	7250	26.8	
78	H	E	6	0.75	—	1.23	—	0.99	—	0.80	—	4.83	13	16	—	72	14.57	0	3.3	1683	26.2	
320	M	E	4	0.75	—	0.98	—	0.87	—	0.38	—	4.00	44	—	1	91	16.09	22	3.5	5675	27.8	
20	H	A	5	0.74	—	2.16	—	1.45	—	1.74	—	5.20	42	18	—	71	13.80	4	4.0	2313	25.2	
45	H	C	5	0.74	—	1.64	—	1.19	—	1.22	—	6.20	54	21	—	107	15.39	33	2.7	1726	25.8	
22	H	A	5	0.74	—	—	0.04	0.35	—	—	0.48	4.40	75	29	—	119	13.70	64	3.7	2010	26.2	
65	H	D	5	0.72	—	—	0.18	0.27	—	—	0.66	5.00	15	56	—	131	13.11	0	3.3	2030	26.4	
391	M	A	4	0.70	—	1.83	—	1.27	—	1.43	—	3.75	92	—	16	91	15.33	45	3.3	7225	25.8	
210	M	D	5	0.70	—	0.16	—	0.43	—	—	0.20	4.35	11	32	—	83	14.67	12	3.0	7480	26.2	
317	M	E	5	0.64	—	1.14	—	0.89	—	0.62	—	4.20	37	45	—	75	15.24	10	3.3	7008	28.0	
371	M	E	3	0.63	—	2.10	—	1.37	—	1.47	—	4.50	38	23	—	73	16.72	7	4.0	6800	26.7	
178	M	A	5	0.62	—	1.54	—	1.08	—	1.24	—	5.00	67	—	7	68	15.31	12	3.3	19319	26.4	
398	M	D	5	0.62	—	0.02	—	0.32	—	—	0.30	4.15	85	13	—	117	14.60	72	4.3	7040	26.8	
363	M	F	5	0.60	—	1.18	—	0.89	—	0.98	—	4.30	93	37	—	82	15.88	27	3.0	7840	27.6	
195	M	B	4	0.60	—	0.33	—	0.47	—	0.03	—	4.00	36	35	—	86	16.31	2	3.5	8875	26.5	
237	M	D	5	0.58	—	0.46	—	0.52	—	0.12	—	3.90	20	64	—	95	12.21	0	2.8	6900	26.0	
23	H	A	5	0.58	—	0.34	—	0.46	—	—	0.04	3.60	17	34	—	77	16.51	0	3.3	2380	25.4	
32	H	A	6	0.58	—	0.02	—	0.30	—	—	0.32	4.00	56	27	—	86	13.51	21	3.7	3175	26.8	
341	M	G	7	0.57	—	0.89	—	0.73	—	0.47	—	3.43	72	6	—	90	14.86	31	3.3	6993	26.4	
238	M	D	7	0.57	—	—	0.99	—	0.21	—	1.39	4.39	16	40	—	71	16.28	0	3.2	7814	25.6	
316	M	E	5	0.56	—	0.76	—	0.66	—	0.42	—	4.60	37	5	—	75	15.57	5	3.3	2148	27.0	
16	H	A	4	0.55	—	1.55	—	1.05	—	1.30	—	3.50	50	20	—	87	14.55	10	3.0	2680	26.5	
163	M	A	5	0.54	—	1.08	—	0.81	—	0.72	—	3.50	79	22	—	112	15.82	83	3.0	4400	26.0	
322	M	E	5	0.54	—	1.00	—	0.77	—	0.70	—	4.10	64	14	—	66	15.30	36	3.0	4420	26.6	
354	M	F	5	0.54	—	0.28	—	0.41	—	—	0.18	3.80	68	25	—	97	18.65	30	4.0	4800	25.8	
372	M	E	4	0.53	—	—	0.37	0.08	—	—	0.63	4.38	45	25	—	82	15.91	3	3.0	11050	27.3	
160	M	A	5	0.52	—	0.92	—	0.72	—	0.70	—	4.10	83	4	—	116	15.09	73	4.0	9300	26.0	
343	M	G	5	0.52	—	0.86	—	0.69	—	0.56	—	3.60	20	12	—	65	13.48	2	3.0	4180	26.8	

Tabel V. (fortsat).

Løbe- Nr.	Art.	Landsdel.	Antal Gange.	Karakterer.						Holdbar- hed (reduceret).	Kr. pr. 100 Pd. over Top.	Svind				pCt Vand efter kemisk Analyse.	Bortflydt Løse i Gjsn. for 1 Treding. Kv.	Dommeres Skjøn over Smørrets Fugtighed.	Pd. Mælk						
				1ste Bed.		2den Bed.		Gjsnit.				af Smør i 11 Dage.		Andet Svind.	Kvint.					i alt daglig.	til 1 Pd. Smør.				
				+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷												
1	2	3	4	5		6		7		8		9		10		11	12		13	14		15	16		17
142	M	A	5	0.52	—	0.50	—	0.51	—	0.10	—	4.30	77	6	—	111	15.22	49	3.0	6700	25.6				
229	M	D	5	0.52	—	0.28	—	0.40	—	0.24	—	4.70	9	50	—	65	14.30	0	3.0	7180	26.4				
267	M	E	6	0.52	—	0.13	—	0.33	—	0.12	—	4.67	11	27	—	83	14.37	4	3.5	10186	26.4				
245	M	D	5	0.50	—	0.22	—	0.36	—	0.08	—	4.00	29	16	—	93	16.41	6	3.0	8900	26.2				
15	H	A	3	0.50	—	1.07	—	0.29	—	1.37	—	5.00	110	—	1	90	16.35	61	5.0	2579	27.0				
131	M	F	5	0.50	—	1.12	—	0.31	—	1.28	—	3.90	16	16	—	58	14.64	1	3.0	4940	27.0				
180	M	A	5	0.48	—	1.00	—	0.74	—	0.72	—	3.90	40	48	—	91	14.22	0	2.7	11470	25.2				
230	M	D	5	0.48	—	0.98	—	0.73	—	0.72	—	4.50	7	50	—	55	14.62	0	3.3	4980	26.0				
95	H	G	6	0.48	—	1.52	—	0.52	—	1.75	—	3.17	24	17	—	65	15.09	1	3.3	903	26.0				
181	M	A	5	0.46	—	0.78	—	0.62	—	0.66	—	4.50	44	31	—	83	14.30	8	3.0	9900	25.6				
204	M	C	5	0.46	—	0.42	—	0.44	—	0.20	—	3.80	64	25	—	67	14.65	16	3.0	7120	26.8				
132	M	F	5	0.46	—	0.20	—	0.33	—	0.16	—	3.30	117	—	5	106	13.16	106	2.7	1640	27.4				
323	M	E	5	0.46	—	0.02	—	0.24	—	0.24	—	3.00	14	41	—	71	11.72	0	3.0	11120	27.6				
255	M	D	5	0.46	—	0.86	—	0.20	—	1.22	—	4.50	13	5	—	68	14.82	1	3.0	9260	26.4				
242	M	D	4	0.45	—	1.03	—	0.74	—	0.73	—	4.44	34	29	—	82	13.40	0	2.5	7406	26.5				
206	M	C	5	0.42	—	1.64	—	1.03	—	1.42	—	4.20	66	—	12	84	15.42	40	3.3	5556	26.8				
201	M	C	5	0.42	—	1.02	—	0.72	—	0.82	—	3.70	25	57	—	94	13.73	1	3.0	7020	26.0				
18	H	A	6	0.42	—	0.33	0.05	—	—	0.45	—	4.17	14	25	—	92	16.60	5	3.3	1925	25.7				
113	M	A	5	0.40	—	0.76	—	0.58	—	0.46	—	4.90	35	30	—	61	14.74	27	4.0	2180	25.8				
258	M	E	4	0.40	—	0.73	—	0.57	—	0.48	—	4.00	16	70	—	72	12.26	0	3.0	5950	26.5				
86	H	E	6	0.40	—	0.32	0.04	—	—	0.75	—	6.00	75	6	—	103	14.47	29	4.0	1796	27.2				
358	M	F	5	0.40	—	0.52	—	0.06	—	0.72	—	4.00	20	49	—	70	14.33	0	3.5	6520	27.2				
98	H	G	5	0.38	—	1.30	—	0.84	—	1.00	—	1.90	59	—	5	72	13.73	13	4.0	1846	26.8				
276	M	E	4	0.38	—	0.50	—	0.44	—	0.12	—	4.63	17	27	—	64	15.48	0	3.0	7850	26.5				
135	M	F	5	0.36	—	0.38	—	0.37	—	0.14	—	3.20	61	15	—	85	16.72	24	3.0	4955	26.0				
123	M	D	5	0.36	—	0.18	—	0.27	—	0.08	—	3.00	32	11	—	54	14.40	4	3.7	1540	27.8				
212	M	D	5	0.36	—	0.14	—	0.25	—	0.12	—	4.00	38	—	3	95	15.32	19	3.0	4700	26.6				
270	M	E	5	0.36	—	0.06	—	0.21	—	0.08	—	4.50	10	35	—	76	13.66	1	3.0	13650	26.5				
203	M	C	5	0.36	—	0.16	0.10	—	—	0.42	—	3.90	21	16	—	47	15.43	5	3.3	7180	26.2				
120	M	C	6	0.35	—	1.15	—	0.40	—	1.33	—	4.58	41	45	—	86	16.03	19	3.0	9067	27.8				
336	M	G	5	0.34	—	1.22	—	0.78	—	1.00	—	3.20	55	22	—	99	14.56	18	3.0	8080	26.8				
254	M	D	5	0.34	—	0.96	—	0.65	—	0.84	—	4.50	42	45	—	97	14.60	0	3.0	6800	26.2				
313	M	E	5	0.34	—	0.54	—	0.44	—	0.46	—	4.00	18	26	—	78	12.45	0	2.7	5410	26.8				
140	M	A	5	0.34	—	0.14	—	0.24	—	0.10	—	4.00	69	17	—	134	15.09	67	3.0	6000	25.2				
299	M	E	5	0.34	—	0.08	—	0.21	—	0.02	—	4.00	14	17	—	48	14.14	0	3.0	6240	26.0				
154	M	A	5	0.34	—	0.02	0.16	—	—	0.38	—	3.50	76	26	—	98	14.74	30	3.8	5650	26.8				
331	M	G	3	0.33	—	0.63	—	0.15	—	0.77	—	4.00	66	—	20	82	15.14	27	3.5	9167	27.0				
266	M	E	5	0.32	—	0.68	—	0.50	—	0.48	—	4.50	8	23	—	65	13.44	0	3.0	7333	26.3				
312	M	E	6	0.32	—	0.15	—	0.24	—	0.08	—	2.42	52	13	—	76	14.30	13	3.7	7333	25.8				
280	M	E	5	0.32	—	0.10	0.11	—	—	0.18	—	5.00	21	36	—	70	14.06	0	3.0	6950	26.8				
94	H	G	5	0.30	—	2.02	—	1.16	—	1.82	—	3.20	54	21	—	85	13.95	24	4.0	1460	25.2				
158	M	A	5	0.30	—	0.80	—	0.55	—	0.68	—	4.70	59	25	—	79	16.79	18	3.7	7520	25.2				
273	M	E	5	0.30	—	0.54	—	0.42	—	0.34	—	4.90	13	50	—	62	13.24	0	3.0	14200	27.0				
221	M	D	5	0.30	—	0.14	—	0.22	—	0.16	—	4.30	25	31	—	83	14.81	0	3.7	8840	27.0				
365	M	F	6	0.30	—	0.03	—	0.17	—	0.18	—	4.38	36	57	—	89	14.42	4	4.0	4733	26.5				
278	M	E	5	0.30	—	0.44	—	0.07	—	0.76	—	4.75	10	38	—	72	16.33	0	2.7	9200	25.8				
51	H	D	5	0.30	—	1.48	—	0.59	—	1.48	—	5.40	32	30	—	82	14.15	7	3.0	1800	25.4				
70	H	D	5	0.28	—	0.46	—	0.09	—	0.56	—	5.00	20	0	—	61	13.68	4	2.7	1546	25.8				
397	M	D	3	0.27	—	0.73	—	0.50	—	0.46	—	4.00	63	—	12	97	13.70	43	3.0	8500	27.0				
399	M	D	3	0.27	—	0.70	—	0.49	—	0.53	—	5.00	19	34	—	48	16.25	2	3.0	9667	27.7				
294	M	E	5	0.26	—	1.92	—	1.09	—	1.78	—	4.55	19	64	—	71	14.81	0	3.5	15360	25.6				
150	M	A	6	0.25	—	1.07	—	0.66	—	0.92	—	3.88	83	16	—	99	14.42	46	4.0	11144	26.0				
73	H	E	5	0.24	—	0.96	—	0.60	—	0.66	—	2.60	67	0	—	81	15.03	39	3.7	2125	26.6				
69	H	D	5	0.24	—	0.50	—	0.37	—	0.38	—	2.80	36	20	—	74	16.41	6	3.3	954	25.6				

Tabel V (fortsat).

Løbe Nr.	Art.	Landsdel.	Antal Gange.	Karakterer.						Holdbar- hed. (reduceret). m	Kr pr. 100 Pd. over Top,	Svind				pCt. Vand efter kemisk Analyse.	Bortfyldt Lage i Gjsn. for 1 Treding. Kvt.	Dommerens Skjøn over Smørrets Fugtighed.	Pd. Mælk					
				1ste Bed. a		2den Bed. b		Gjsnit. k				af Smør i 11 Dage. Kvint.	af Træ i 11 Dage. Kvint.		Andet Svind. Kvint.					i alt daglig.	til 1 Pd. Smør.			
				+	÷	+	÷	+	÷	+	÷		+	÷										
1	2	3	4	5		6		7		8	9	10	11		12	13	14	15	16	17				
411	H	C	4	0.23	—	—	0.05	0.09	—	—	0.20	2.25	39	39	—	105	15 16	12	3.7	1763	30.3			
30	H	A	6	0.22	—	0.93	—	0.58	—	0.78	—	6.00	58	23	—	105	16.39	7	2.8	1625	24.8			
281	H	A	6	0.22	—	0.18	—	0.20	—	0.03	—	4.67	84	30	—	103	13.89	7	3.3	4156	25.7			
284	M	E	5	0.20	—	0.84	—	0.52	—	0.62	—	4.80	61	8	—	67	14.55	35	3.3	9540	27.0			
265	M	E	3	0.20	—	0.60	—	0.40	—	0.40	—	4.83	16	19	—	74	13.26	0	3.7	8450	26.8			
68	H	D	3	0.20	—	0.47	—	0.34	—	0.47	—	5.25	22	6	—	69	14.27	36	3.0	2433	27.0			
360	M	E	5	0.20	—	—	0.24	—	0.02	—	0.46	3.90	34	10	—	67	15.67	5	4.0	5600	27.0			
308	M	E	5	0.18	—	—	1.08	—	0.45	—	1.14	4.10	26	30	—	73	12.88	6	3.0	6930	26.4			
148	M	A	6	0.17	—	0.38	—	0.28	—	0.20	—	3.83	61	31	—	80	14.09	4	3.0	8450	24.3			
332	M	G	3	0.17	—	—	0.63	—	0.23	—	0.63	3.00	27	4	—	67	14.57	0	2.5	3533	27.3			
355	M	F	5	0.16	—	0.96	—	0.56	—	0.92	—	3.60	48	21	—	103	15.03	8	3.3	5060	26.6			
326	M	E	5	0.16	—	—	0.60	—	0.22	—	0.60	3.40	66	1	—	108	14.44	46	4.0	4314	26.4			
164	M	A	4	0.15	—	0.58	—	0.37	—	0.43	—	3.50	26	2	—	80	13.21	119	2.7	5475	26.3			
234	M	D	4	0.15	—	0.20	—	0.18	—	0.05	—	4.13	57	23	—	77	14.62	40	3.0	5388	26.5			
106	H	A	4	0.15	—	—	1.33	—	0.59	—	1.35	4.00	30	23	—	62	13.29	0	2.3	1719	27.0			
29	H	A	5	0.14	—	1.02	—	0.58	—	0.86	—	5.00	36	50	—	79	14.57	1	4.0	1640	26.8			
149	M	A	5	0.14	—	0.44	—	0.29	—	0.38	—	3.50	22	20	—	58	15.28	1	3.0	8980	26.6			
47	H	C	4	0.13	—	—	0.27	—	0.07	—	0.43	4.50	89	8	—	106	14.51	46	3.0	1663	25.8			
225	M	A	6	0.12	—	1.42	—	0.77	—	1.38	—	4.58	31	21	—	79	16.30	7	3.3	5817	26.2			
171	M	A	5	0.12	—	0.68	—	0.40	—	0.66	—	5.00	68	17	—	96	15.04	17	3.0	10920	26.0			
293	M	E	5	0.10	—	0.74	—	0.42	—	0.52	—	4.15	33	15	—	75	14.36	0	3.0	8860	26.4			
222	M	D	5	0.08	—	0.96	—	0.52	—	0.74	—	4.50	18	36	—	74	14.60	0	3.0	7585	27.0			
250	M	D	5	0.08	—	0.86	—	0.47	—	1.02	—	4.35	41	—	11	83	14.34	16	3.0	10558	26.3			
118	M	C	6	0.07	—	—	0.37	—	0.15	—	0.57	3.83	21	31	—	83	13.13	11	3.0	3517	27.5			
349	M	F	5	0.06	—	0.96	—	0.51	—	1.02	—	3.60	60	45	—	89	14.71	44	3.3	7100	27.0			
183	M	A	5	0.06	—	0.64	—	0.35	—	0.58	—	3.40	42	—	5	79	15.02	32	3.3	8480	26.2			
298	M	E	5	0.06	—	—	0.10	—	0.02	—	0.20	4.20	39	3	—	54	15.15	6	2.8	4980	26.4			
290	M	E	5	0.06	—	—	0.26	—	0.10	—	0.08	4.30	46	21	—	72	14.96	8	3.0	7060	27.2			
232	M	D	4	0.05	—	0.43	—	0.24	—	0.50	—	4.25	29	20	—	63	14.16	5	3.0	8425	27.8			
274	M	E	4	0.05	—	0.25	—	0.15	—	0.35	—	3.38	38	28	—	72	15.16	18	4.0	6275	26.3			
281	M	E	4	0.03	—	1.45	—	0.74	—	1.40	—	4.75	11	7	—	47	13.16	2	3.0	7016	26.8			
289	M	E	5	0.00	—	1.22	—	0.61	—	1.16	—	4.10	59	57	—	83	15.22	26	4.0	9820	27.2			
121	M	C	6	0.00	—	0.67	—	0.34	—	0.62	—	4.08	28	5	—	103	14.14	22	3.0	2883	26.8			
188	M	C	4	—	0.00	—	0.55	—	0.28	—	0.55	3.63	13	16	—	91	13.91	0	3.0	12875	26.0			
35	H	C	4	—	0.00	—	0.85	—	0.43	—	0.90	2.00	60	3	—	95	16.29	0	4.0	1293	26.3			
325	M	E	5	—	0.02	0.22	—	0.10	—	0.22	—	3.50	67	—	2	72	14.60	25	3.7	8740	26.8			
330	M	G	5	—	0.02	—	0.10	—	0.06	—	0.02	2.40	71	11	—	82	14.35	47	4.0	6000	28.2			
79	H	E	5	—	0.02	—	0.14	—	0.08	—	0.12	4.60	89	—	24	51	16.31	44	3.7	2250	26.4			
202	M	C	6	—	0.03	0.43	—	0.20	—	0.33	—	3.42	53	16	—	69	14.68	27	3.0	6467	26.7			
406	M	C	4	—	0.03	0.25	—	0.11	—	0.25	—	5.00	99	13	—	113	14.94	77	3.5	9775	26.0			
74	H	E	4	—	0.03	—	0.48	—	0.26	—	0.48	3.25	58	—	8	69	13.93	34	3.7	3075	27.0			
335	M	G	6	—	0.03	—	1.12	—	0.58	—	1.00	2.50	55	40	—	79	13.84	30	3.0	5771	26.7			
373	M	F	4	—	0.03	—	1.65	—	0.84	—	1.62	4.25	20	66	—	81	15.67	0	3.7	6550	28.5			
220	M	D	5	—	0.04	0.64	—	0.30	—	0.66	—	4.30	9	31	—	71	16.96	0	2.7	5760	27.0			
161	M	A	5	—	0.04	0.30	—	0.13	—	0.42	—	4.00	35	37	—	66	14.95	6	3.0	7639	25.4			
374	M	F	5	—	0.04	—	1.12	—	0.58	—	1.08	4.40	37	33	—	75	15.50	9	4.0	6540	27.6			
389	M	A	4	—	0.05	0.85	—	0.40	—	0.88	—	4.00	16	19	—	78	15.19	0	3.3	4150	25.0			
376	M	F	4	—	0.05	0.60	—	0.28	—	0.48	—	3.88	46	44	—	74	16.01	9	3.7	8500	27.8			
81	H	E	6	—	0.05	0.05	—	0	0	0.05	—	6.00	50	12	—	83	15.04	5	3.8	1533	28.2			
227	M	D	5	—	0.06	0.44	—	0.19	—	0.44	—	4.70	26	43	—	96	16.43	2	3.3	7960	25.8			
327	M	E	5	—	0.06	—	0.84	—	0.45	—	0.78	4.90	33	17	—	96	14.90	10	2.8	3920	27.2			
328	M	G	5	—	0.08	—	0.32	—	0.20	—	0.24	4.17	53	22	—	82	14.81	4	3.8	7840	26.0			
351	M	F	5	—	0.08	—	1.88	—	0.98	—	1.98	2.85	19	33	—	78	16.90	0	3.0	3509	27.0			
324	M	E	4	—	0.10	—	0.35	—	0.23	—	0.25	4.00	41	14	—	62	15.35	2	3.5	7100	27.0			

Tabel V (fortsat).

Løbe-Nr.	Art.	Landsdel.	Antal Gange.	Karakterer.						Holdbarhed (reduceret).		Kr. pr. 100 Pd. over Top.	Svind			pCt. Vand efter kemisk Analyse.	Bortflydt Løge i Gjsn. for 1 Treding. Kv.	Dommeres Skjøn over Smørrets Fugtighed.	Pd. Mælk				
				1ste Bed. a		2den Bed. b		Gjsnit. k		m			af Smør i 11 Dage. Kvint.	af Træ i 11 Dage. Kvint.		Andet Svind. Kvint.			i alt daglig.	til 1 Pd. Smør.			
				+	÷	+	÷	+	÷	+	÷		+	÷									
1	2	3	4	5		6		7		8		9	10	11		12	13	14	15	16	17		
162	M	A	4	—	0.12	0.78	—	0.33	—	0.90	—	3.38	23	32	—	100	14.08	9	3.5	10400	25.8		
200	M	C	4	—	0.13	0	—	0.07	0.25	—	—	4.50	32	31	—	58	14.31	1	3.0	12075	26.0		
67	H	D	5	—	0.14	—	0.22	—	0.18	—	0.04	3.20	28	41	—	78	14.20	0	3.3	1480	25.0		
213	M	D	5	—	0.14	—	0.38	—	0.26	—	0.26	4.10	50	—	14	88	14.58	33	3.0	6720	25.4		
217	M	D	5	—	0.14	—	0.54	—	0.34	—	0.30	3.60	37	20	—	72	14.27	10	3.0	4960	26.6		
282	M	E	5	—	0.16	0.36	—	0.10	—	0.50	—	4.60	17	61	—	73	14.16	0	3.0	5333	27.0		
218	M	D	5	—	0.18	0.76	—	0.29	—	0.80	—	4.40	13	41	—	76	17.86	1	3.0	5420	26.0		
39	H	C	5	—	0.18	—	0.04	—	0.11	0.14	—	7.20	23	10	—	67	14.15	4	3.0	4997	26.6		
101	H	G	4	—	0.18	—	2.23	—	1.21	—	2.23	2.00	38	22	—	83	14.40	1	4.0	1200	26.5		
353	M	F	5	—	0.20	—	0.16	—	0.18	—	0.02	4.50	30	41	—	64	14.04	1	3.0	8027	26.6		
44	H	C	5	—	0.22	0.46	—	0.12	—	0.78	—	3.00	11	118	—	114	14.82	0	2.7	2326	24.2		
209	M	D	6	—	0.22	0.35	—	0.07	—	0.58	—	3.75	31	3	—	77	14.16	2	3.3	5487	26.7		
122	M	D	5	—	0.22	—	0.10	—	0.16	0	0	4.50	36	—	16	71	15.89	1	3.0	6900	27.4		
208	M	D	3	—	0.23	0.60	—	0.19	—	0.60	—	4.50	59	—	15	99	13.89	54	3.0	3925	26.3		
12	H	A	3	—	0.23	0.07	—	—	0.08	0.03	—	4.17	19	11	—	85	14.44	1	2.0	2243	27.3		
27	H	A	5	—	0.24	—	0.38	—	0.31	—	0.20	3.60	49	63	—	93	14.34	7	4.0	1700	25.4		
357	M	F	4	—	0.25	—	1.73	—	0.99	—	1.50	4.63	13	37	—	76	15.31	1	3.0	5225	27.5		
156	M	A	5	—	0.26	0.46	—	0.10	—	0.66	—	5.00	34	30	—	119	14.35	58	3.7	9700	26.0		
85	H	E	5	—	0.26	—	1.26	—	0.76	—	1.30	1.40	14	19	—	68	14.08	0	3.7	884	30.2		
169	M	A	6	—	0.27	—	0.23	—	0.25	—	0.07	5.17	77	10	—	109	13.40	43	4.0	11133	26.8		
219	M	D	6	—	0.27	—	1.03	—	0.65	—	0.78	4.08	20	26	—	86	15.55	0	3.0	4207	27.0		
214	M	D	4	—	0.28	0.75	—	0.24	—	0.83	—	4.13	85	—	19	58	14.45	39	3.0	5469	25.5		
318	M	E	5	—	0.28	—	1.66	—	0.97	—	1.38	3.80	14	30	—	74	14.25	2	3.0	6980	27.6		
366	M	F	5	—	0.30	0.54	—	0.12	—	0.56	—	4.30	33	15	—	61	13.96	9	3.0	4560	27.4		
333	M	G	5	—	0.30	—	1.00	—	0.65	—	0.76	3.20	44	31	—	82	14.89	9	3.3	6200	27.2		
159	M	A	5	—	0.32	0.22	—	—	0.05	0.38	—	3.40	42	15	—	79	14.88	25	4.0	9000	25.4		
26	H	A	5	—	0.34	—	0.40	—	0.37	—	0.10	5.00	47	12	—	80	14.73	21	4.7	814	27.6		
256	M	D	5	—	0.34	—	0.76	—	0.55	—	0.42	4.00	43	7	—	91	13.67	1	2.8	7530	26.8		
134	M	E	5	—	0.36	—	0.50	—	0.43	—	0.26	4.10	14	23	—	59	15.25	0	2.3	10600	27.6		
248	M	D	4	—	0.38	—	0.10	—	0.24	0.23	—	3.75	15	44	—	102	14.55	0	2.3	10508	26.8		
143	M	A	5	—	0.38	—	0.18	—	0.28	0.04	—	3.90	66	11	—	88	14.37	14	3.0	9990	27.0		
239	M	D	6	—	0.38	—	0.27	—	0.33	—	0.02	4.25	16	52	—	86	12.94	0	3.0	7483	26.3		
295	M	E	6	—	0.38	—	0.53	—	0.46	—	0.42	3.25	10	59	—	66	15.46	0	3.0	4417	26.3		
194	M	B	4	—	0.40	0.18	—	—	0.11	0.43	—	4.00	34	—	3	73	15.39	5	3.5	6475	26.3		
55	M	D	3	—	0.40	—	2.03	—	1.22	—	1.77	4.50	7	46	—	96	14.41	0	2.3	11325	28.3		
137	M	F	5	—	0.42	0.26	—	—	0.08	0.40	—	2.40	99	9	—	93	14.53	57	3.5	3460	27.8		
319	M	E	5	—	0.42	0.08	—	—	0.17	0.34	—	3.70	125	9	—	117	14.19	102	3.3	8000	28.2		
361	M	E	5	—	0.42	—	0.60	—	0.51	—	0.36	3.50	62	11	—	74	14.66	30	3.3	3400	26.8		
129	M	E	5	—	0.42	—	1.02	—	0.72	—	0.74	4.00	18	14	—	60	14.76	0	2.7	5520	27.0		
109	H	A	3	—	0.43	0.07	—	—	0.18	0.27	—	3.33	22	12	—	66	14.30	0	3.0	1667	25.3		
369	M	E	4	—	0.45	0.78	—	0.17	—	1.03	—	4.63	47	11	—	68	14.59	13	4.7	8375	27.3		
192	M	B	4	—	0.45	0.60	—	0.08	—	0.88	—	3.56	10	54	—	82	14.44	1	3.0	6588	25.6		
48	H	C	3	—	0.47	—	0.40	—	0.44	—	0.17	4.00	53	29	—	89	14.14	10	3.0	3613	27.0		
141	M	A	5	—	0.48	—	0.24	—	0.36	—	0.02	4.50	46	16	—	100	15.93	6	2.7	15000	26.2		
303	M	E	5	—	0.48	—	1.00	—	0.74	—	0.70	4.20	19	35	—	64	13.57	0	3.0	5490	26.2		
187	M	C	5	—	0.50	—	0.72	—	0.61	—	0.50	4.50	53	7	—	75	13.31	26	3.3	5400	26.6		
236	M	D	5	—	0.50	—	1.68	—	1.09	—	1.44	4.20	21	36	—	71	13.96	2	3.5	5660	26.0		
268	M	E	5	—	0.52	0.50	—	—	0.01	0.72	—	4.90	16	27	—	69	13.32	0	2.5	7317	26.5		
184	M	A	5	—	0.52	0.14	—	—	0.19	0.48	—	3.00	67	6	—	73	14.23	40	2.7	4648	25.8		
155	M	A	5	—	0.52	—	1.04	—	0.78	—	0.70	3.70	61	7	—	76	12.28	48	3.0	5940	26.0		
153	M	A	4	—	0.53	1.30	—	0.39	—	1.60	—	3.50	37	27	—	80	14.94	4	3.5	9250	26.0		
300	M	E	4	—	0.53	0.05	—	—	0.24	0.20	—	4.13	35	15	—	75	12.38	0	3.7	4975	27.8		
25	H	A	6	—	0.58	—	0.45	—	0.52	0.02	—	4.00	53	24	—	88	15.19	34	4.0	1442	25.8		
348	M	F	6	—	0.58	—	0.58	—	0.58	—	0.27	3.50	10	49	—	67	14.03	1	2.5	4812	27.2		

Tabel V. (fortsat).

Løbe-Nr.	Art.	Landsdel.	Antal Gange.	Karakterer.						Holdbarhed. (reduceret).		Kr. pr. 100 Pd. over Top.	Svind				pCt. Vand efter kemisk Analyse.	Bortflydt Luge i Gjsn. for 1 Treding. Kvt.	Dommerens Skjøn over Smørrets Fugtighed.	Pd. Mælk						
				1ste Bed. a		2den Bed. b		Gjsnit. k		m			af Smør i 11 Dage. Kvint.	af Træ i 11 Dage. Kvint.		Andet Svind. Kvint.					i alt daglig.	til 1 Pd. Smør.				
				+	÷	+	÷	+	÷	+	÷		+	÷	÷											
1	2	3	4	5		6		7		8		9	11	10		12	13	14	15	16	17					
124	M	D	4	—	0.58	—	0.60	—	0.59	—	0.23	4.50	70	—	7	69	16.71	31	3.0	7625	27.5					
228	M	D	5	—	0.58	—	1.20	—	0.89	—	0.78	4.30	26	11	—	69	16.34	12	4.8	2200	26.4					
40	H	C	5	—	0.60	—	0.32	—	0.46	0.10	—	1.00	29	11	—	86	15.18	4	4.3	1752	25.2					
240	M	D	5	—	0.60	—	0.40	—	0.50	0	0	4.55	33	12	—	64	14.86	6	3.3	7717	27.2					
107	H	A	4	—	0.60	—	1.48	—	1.04	—	0.90	3.00	31	34	—	92	13.34	1	3.0	1175	25.5					
352	M	F	5	—	0.62	0.34	—	—	0.14	0.56	—	4.45	47	—	1	65	15.88	5	3.0	8640	27.2					
110	H	A	4	—	0.63	1.37	—	0.37	—	1.78	—	6.75	54	22	—	113	14.36	15	4.0	3438	26.0					
387	M	A	5	—	0.66	—	1.16	—	0.91	—	0.78	4.20	61	32	—	85	14.65	19	2.5	7140	25.0					
426	M	C	3	—	0.67	—	0.47	—	0.57	—	0.03	4.67	10	53	—	101	15.24	0	3.0	12000	26.0					
173	M	A	5	—	0.68	0.10	—	—	0.29	0.36	—	4.80	25	72	—	81	14.82	3	3.0	7350	25.0					
172	M	A	4	—	0.68	0.07	—	—	0.31	0.40	—	5.00	25	40	—	89	14.38	0	3.0	11900	26.0					
297	M	E	5	—	0.68	—	0.22	—	0.45	0.26	—	4.20	45	—	6	92	14.29	0	2.8	4680	26.0					
296	M	E	5	—	0.70	0.26	—	—	0.22	0.66	—	4.20	10	42	—	66	11.90	0	2.8	6322	26.2					
205	M	C	5	—	0.70	0.06	—	—	0.32	0.38	—	4.00	49	12	—	69	14.61	10	3.0	7994	25.6					
157	M	A	5	—	0.70	0	0	—	0.35	0.40	—	4.20	17	79	—	94	13.16	0	3.3	8200	26.0					
249	M	D	5	—	0.70	—	0.36	—	0.53	0.04	—	4.30	13	29	—	81	14.17	0	3.3	9200	26.2					
177	M	A	4	—	0.73	0.55	—	—	0.09	0.90	—	3.25	71	26	—	87	13.84	18	3.0	9561	26.0					
66	H	D	4	—	0.73	—	2.83	—	1.78	—	2.25	4.00	21	47	—	86	15.52	5	3.7	1380	25.6					
285	M	E	4	—	0.75	—	0.65	—	0.70	—	0.23	4.38	28	52	—	64	14.47	0	3.0	5758	26.3					
46	H	C	4	—	0.80	0.30	—	—	0.25	0.63	—	2.50	63	—	9	79	16.42	23	3.0	963	26.8					
71	H	D	5	—	0.80	—	1.20	—	1.00	—	0.68	4.30	20	45	—	103	13.46	0	3.0	1755	29.6					
117	M	C	5	—	0.80	—	1.32	—	1.06	—	0.94	3.60	17	36	—	66	12.28	0	3.0	11800	26.8					
301	M	E	4	—	0.83	—	0.60	—	0.72	—	0.15	3.88	72	—	7	71	16.27	29	4.5	5430	26.0					
104	H	G	3	—	0.83	—	2.63	—	1.73	—	2.30	2.33	26	—	4	62	13.18	2	2.5	2217	27.7					
287	M	E	4	—	0.85	—	0.65	—	0.75	0.20	—	3.75	32	0	—	71	13.23	3	3.0	9100	27.5					
97	H	G	4	—	0.85	—	1.05	—	0.95	—	0.68	3.00	16	71	—	96	12.23	2	3.0	1741	29.5					
304	M	E	5	—	0.86	—	0.90	—	0.88	—	0.18	4.30	48	—	23	81	14.04	12	3.0	6538	26.4					
226	M	D	5	—	0.88	0.18	—	—	0.35	0.64	—	3.95	23	45	—	73	15.09	2	3.3	4678	26.4					
174	M	A	6	—	0.90	0.62	—	—	0.14	1.05	—	3.25	79	49	—	103	14.68	76	3.8	8333	25.7					
216	M	D	5	—	0.92	—	0.80	—	0.86	—	0.16	4.25	13	49	—	71	15.54	0	2.7	6880	26.6					
215	M	D	5	—	0.92	—	1.98	—	1.45	—	1.36	3.60	27	14	—	79	14.91	4	3.3	7280	27.2					
375	M	E	3	—	0.93	—	0.80	—	0.87	—	0.37	3.67	69	—	20	72	15.74	38	3.7	5933	26.3					
340	M	G	5	—	0.94	0.08	—	—	0.43	0.70	—	3.20	19	44	—	85	14.66	0	3.0	4040	27.4					
108	H	A	4	—	0.95	—	1.18	—	1.07	—	0.38	3.25	60	30	—	70	14.41	18	3.0	4650	26.3					
246	M	D	5	—	0.96	—	0.66	—	0.81	0.02	—	4.50	39	15	—	87	13.62	0	3.5	9067	27.3					
321	M	E	3	—	0.97	0.27	—	—	0.35	0.77	—	3.83	19	56	—	78	13.52	0	3.0	6183	27.3					
402	M	D	3	—	0.97	—	0.93	—	0.95	0.04	—	4.50	24	51	—	95	16.11	0	3.5	7536	28.3					
247	M	D	5	—	0.98	—	0.58	—	0.78	—	0.06	4.00	35	2	—	71	14.57	3	3.0	11300	27.0					
151	M	A	5	—	1.00	0.84	—	—	0.08	1.40	—	3.50	41	43	—	101	14.73	4	3.0	10900	26.2					
337	M	G	5	—	1.00	0.26	—	—	0.37	0.94	—	3.20	61	—	16	78	16.71	20	3.0	12300	27.2					
309	M	E	5	—	1.00	—	0.38	—	0.69	0.24	—	4.40	24	25	—	75	13.26	0	3.0	8600	25.8					
259	M	E	3	—	1.00	—	1.20	—	1.10	—	0.47	4.50	19	2	—	59	17.38	0	3.7	7025	25.0					
315	M	E	4	—	1.03	—	1.28	—	1.16	—	0.63	3.38	40	15	—	68	14.54	3	3.5	6075	27.0					
197	M	C	6	—	1.05	—	0.32	—	0.69	0.38	—	3.58	32	33	—	83	14.13	5	3.3	8767	25.5					
235	M	D	5	—	1.06	—	0.82	—	0.94	—	0.20	4.50	16	49	—	74	14.66	0	3.0	8020	26.0					
19	H	A	6	—	1.07	—	1.10	—	1.09	—	0.28	6.00	16	40	—	88	15.14	0	3.0	1428	27.0					
223	M	D	5	—	1.08	—	0.04	—	0.56	0.64	—	4.60	20	46	—	76	16.35	4	2.7	6480	27.4					
211	M	D	5	—	1.08	—	0.94	—	1.01	—	0.16	4.70	37	33	—	106	15.58	16	2.7	11800	26.0					
198	M	C	6	—	1.10	0.07	—	—	0.52	0.82	—	4.83	45	34	—	70	12.40	27	2.5	7667	25.5					
193	M	B	5	—	1.10	—	1.42	—	1.26	—	0.78	3.40	28	17	—	60	16.18	5	2.3	8880	26.0					
288	M	E	6	—	1.12	0.13	—	—	0.50	0.80	—	4.25	23	12	—	67	14.98	0	2.8	12417	26.5					
339	M	G	4	—	1.13	—	0.60	—	0.87	0	0	3.25	62	8	—	79	15.36	30	4.0	9625	26.5					
126	M	E	4	—	1.13	—	0.63	—	0.88	0.13	—	4.00	18	17	—	62	14.87	1	3.0	5138	26.8					
168	M	A	4	—	1.13	—	1.58	—	1.36	—	0.95	3.13	103	—	9	105	16.01	86	3.0	2825	26.8					

Tabel V. (fortsat).

Løbe-Nr.	Art.	Landsdel.	Antal Gange.	Karakterer.						Holdbarhed (reduceret).		Kr. pr. 100 Pd. over Top.	Svind				pCt. Vand efter kemisk Analyse.	Bortfyldt Løge i Gjsn. for 1 Treding. Kv.	Dommernes Skjøn over Smørrets Fugtighed.	Pd. Mælk						
				1ste Bed.		2den Bed.		Gjsnit.		m			af Smør i 11 Dage. Kvint.	af Træ i 11 Dage. Kvint.		Andet Svind. Kvint.					i alt daglig.	til 1 Pd. Smør.				
				+	÷	+	÷	+	÷	+	÷		+	÷												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17										
283	M	E	5	—	1.14	—	0.70	—	0.92	0.12	—	4.30	48	8	—	74	14.81	3	3.0	6535	27.2					
207	M	D	5	—	1.14	—	1.64	—	1.39	—	0.88	4.00	51	—	12	71	17.04	12	3.0	4892	26.8					
170	M	A	4	—	1.15	—	0.95	—	1.05	—	0.10	4.25	10	59	—	97	14.36	0	4.0	10885	26.5					
291	M	E	5	—	1.18	—	1.88	—	1.53	—	1.18	4.10	9	28	—	55	14.07	0	2.7	6420	27.0					
262	M	E	3	—	1.20	—	0.73	—	0.97	0.13	—	4.50	28	7	—	62	13.21	9	3.0	12200	27.5					
147	M	A	6	—	1.20	—	1.38	—	1.29	—	0.57	3.33	9	18	—	79	14.25	24	3.3	10717	25.0					
199	M	C	6	—	1.22	0.25	—	—	0.49	0.91	—	4.33	55	38	—	76	14.53	18	3.0	10500	26.2					
400	M	D	3	—	1.23	0.93	—	—	0.15	1.77	—	4.33	49	25	—	80	14.34	27	4.5	7900	27.3					
34	H	B	4	—	1.23	0.20	—	—	0.52	0.93	—	4.00	30	—	4	61	16.12	2	3.0	1746	26.0					
88	M	E	4	—	1.23	—	0.98	—	1.11	—	0.15	3.13	24	30	—	81	14.51	0	3.0	6413	28.3					
75	H	E	3	—	1.23	—	1.70	—	1.47	—	0.87	2.33	15	42	—	93	12.56	0	—	997	25.7					
345	M	F	5	—	1.24	—	1.06	—	1.15	—	0.26	4.20	15	37	—	61	15.86	0	2.5	6965	27.6					
130	M	F	5	—	1.24	—	1.56	—	1.40	—	0.78	3.40	18	25	—	62	13.87	2	3.0	4020	27.2					
185	M	A	5	—	1.26	—	0.92	—	1.09	—	0.06	3.40	75	9	—	86	15.13	29	3.3	13200	26.6					
179	M	A	5	—	1.26	—	1.32	—	1.29	—	0.46	3.80	77	—	16	84	15.05	57	2.5	7820	26.0					
64	H	D	4	—	1.28	—	1.40	—	1.34	—	0.48	4.25	17	18	—	165	13.48	7	3.0	1670	28.3					
115	M	C	5	—	1.30	—	0.66	—	0.98	0.06	—	4.10	23	39	—	67	15.15	0	2.7	2860	26.2					
401	M	D	3	—	1.30	—	0.77	—	1.04	0.20	—	4.67	38	8	—	102	14.32	39	3.0	5333	26.0					
13	H	A	4	—	1.30	—	1.45	—	1.39	—	0.65	2.75	3	38	—	90	14.36	0	3.0	2238	26.3					
384	M	F	3	—	1.37	—	2.00	—	1.69	—	1.27	3.00	52	31	—	85	17.03	5	3.7	4800	26.7					
196	M	B	5	—	1.38	—	0.28	—	0.83	0.54	—	2.45	68	19	—	83	16.49	18	3.0	12200	26.0					
37	H	C	6	—	1.40	—	0.23	—	0.82	0.72	—	5.00	54	—	5	69	14.04	18	3.3	5148	25.7					
146	M	A	4	—	1.40	—	1.28	—	1.34	—	0.05	4.88	42	31	—	92	16.64	1	2.3	8700	27.0					
231	M	D	5	—	1.42	—	0.82	—	1.12	0.12	—	4.10	39	30	—	76	13.90	4	3.3	7302	27.0					
224	M	D	5	—	1.42	—	1.44	—	1.43	—	0.56	4.41	28	21	—	63	16.53	5	2.3	6760	26.2					
350	M	F	5	—	1.44	—	0.42	—	0.93	0.58	—	3.33	21	28	—	69	16.13	0	3.0	8000	26.2					
403	M	D	3	—	1.47	—	0.43	—	0.95	0.57	—	4.50	61	17	—	110	14.92	19	3.0	9667	28.3					
166	M	A	4	—	1.48	—	0.65	—	1.07	0.15	—	5.00	31	—	4	68	16.77	15	2.5	12719	26.8					
347	M	F	5	—	1.50	—	0.26	—	0.88	0.64	—	4.00	13	48	—	71	14.34	0	3.3	8280	28.0					
329	M	G	3	—	1.53	—	0.17	—	0.85	0.63	—	3.58	79	28	—	88	15.06	39	3.0	2767	29.0					
189	M	C	4	—	1.53	—	0.68	—	1.11	0.55	—	3.25	34	5	—	75	14.52	7	3.7	11675	26.3					
306	M	E	4	—	1.53	—	0.93	—	1.23	0.10	—	3.00	24	16	—	52	13.17	0	2.5	5875	27.3					
36	H	C	4	—	1.53	—	1.08	—	1.31	—	0.15	4.13	33	31	—	74	14.18	7	3.3	3780	25.4					
307	M	E	6	—	1.57	—	0.70	—	1.14	0.23	—	3.67	41	22	—	94	12.45	5	2.7	6217	26.7					
346	M	F	5	—	1.60	—	1.10	—	1.35	—	0.04	3.40	24	28	—	69	17.54	2	3.0	4080	27.4					
257	M	D	5	—	1.62	—	0.96	—	1.29	0.12	—	4.50	16	41	—	86	15.80	0	2.3	8890	26.2					
57	H	D	4	—	1.63	—	1.58	—	1.61	—	0.45	5.25	49	40	—	115	14.47	17	3.5	1994	26.2					
60	H	D	5	—	1.64	—	1.06	—	1.35	0.08	—	3.90	23	41	—	94	15.38	0	3.0	1740	29.0					
386	M	A	3	—	1.70	—	0.97	—	1.34	0.53	—	3.67	14	33	—	82	15.71	0	3.5	7224	26.0					
359	M	F	4	—	1.70	—	1.30	—	1.50	—	0.08	3.50	67	14	—	110	13.11	62	3.3	3225	27.5					
191	M	B	5	—	1.78	—	1.08	—	1.43	0.14	—	3.40	42	44	—	74	15.68	21	2.7	6420	25.6					
344	M	G	5	—	1.84	—	1.32	—	1.58	—	0.08	2.71	36	50	—	70	13.85	13	3.3	3852	26.8					
356	M	F	5	—	1.86	—	1.00	—	1.43	0.48	—	4.20	54	39	—	88	14.26	43	3.0	6680	26.6					
116	M	C	5	—	2.00	—	1.40	—	1.70	—	0.08	3.60	50	16	—	63	14.93	43	2.0	6940	25.8					
128	M	E	5	—	2.26	—	1.68	—	1.97	—	0.10	4.55	16	46	—	65	15.28	0	3.0	8225	27.2					
279	M	E	5	—	2.42	—	1.92	—	2.17	—	0.42	4.20	15	56	—	73	16.36	0	3.0	5420	25.8					
305	M	E	7	—	2.84	—	1.96	—	2.40	0.24	—	3.00	49	13	—	66	15.74	69	2.8	3443	25.6					
378	M	E	3	—	3.00	—	3.77	—	3.39	—	1.63	4.67	8	100	—	73	12.71	0	3.0	8500	27.7					
43	H	C	5	—	3.14	—	0.86	—	2.00	1.28	—	8.40	46	21	—	68	14.03	20	4.3	2880	27.4					
145	M	A	5	—	3.18	—	2.34	—	2.76	—	0.06	3.55	61	34	—	98	14.34	43	3.0	9250	26.5					
252	M	D	5	—	3.54	—	1.50	—	2.52	0.92	—	3.65	35	15	—	74	17.69	1	3.0	12000	26.0					

første Del af Tabellen end i den sidste, og dette vil altsaa sige, at der findes H og M af alle Godheder, men at H-Mejerierne dog gennemgaaende ere noget bedre end M-Mejerierne.

Tallene for Holdbarhed i Tab. V ere for hvert Mejeri beregnede paa den Maade, som er omtalt Side 44, altsaa ved at reducere de i Hovedtabellerne opførte Tal for Holdbarhed efter Smørrets Godhed.

En Oversigt over Tallene for Bedømmelse og Holdbarhed i Tab. V er givet i Tab. VI.

Tabel VI. (Uddrag af Tab. V). Gennemsnit for Mejerierne i de forskellige Godhedsklasser.

Klasses.	Points ved 1ste Bedømmelse.						Points ved 2den Bedømmelse.						Holdbarhed (reduceret).						Antal Mejerier i hver Klasse.			pCt. af hele Antallet i hver Klasse.			
	H		M		alle		H		M		alle		H		M		alle		H	M	alle	H	M	alle	
	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷							
II (fra + 2.99-2.00)	2.54	—	2.23	—	2.41	—	2.00	—	1.52	—	1.81	—	0.54	—	0.25	—	0.42	—	3	2	5	3.1	0.7	1.3	
III (— 1.99-1.00).	1.34	—	1.29	—	1.31	—	0.87	—	0.69	—	0.78	—	0.06	—	—	0.10	—	0.03	27	29	56	27.8	10.5	14.9	
IV (— 0.99-0.00).	0.53	—	0.41	—	0.44	—	0.22	—	0.44	—	0.38	—	—	0.08	0.18	—	0.12	—	33	101	134	34.0	36.3	35.8	
V (— ÷ 0.00-0.99)	—	0.42	—	0.43	—	0.43	—	0.63	—	0.28	—	0.36	—	0.37	—	0.02	—	0.10	24	89	113	24.8	32.0	30.2	
VI (— 1.00-1.99).	—	1.37	—	1.31	—	1.32	—	1.04	—	0.78	—	0.82	—	0.13	0.08	—	0.05	—	9	50	59	9.3	18.0	15.7	
VII og VIII (under 2.00)	—	3.14	—	2.75	—	2.80	—	0.86	—	2.08	—	1.93	1.28	—	—	0.16	0.02	—	1	7	8	1.0	2.5	2.1	
Gjennemsnit {	II—IV Kl....	0.97	—	0.63	—	0.74	—	0.58	—	0.51	—	0.53	—	0.01	—	0.12	—	0.08	—	63	132	195	64.9	47.5	52.0
	V—VIII - ...	—	0.75	—	0.84	—	0.83	—	0.75	—	0.54	—	0.58	—	0.26	0.01	—	—	0.04	34	146	180	35.1	52.5	48.0
	lle	0.37	—	—	0.14	—	0.01	0.12	—	—	0.04	—	0.00	—	0.09	0.06	—	0.02	—	97	278	375	100	100	100

Man ser heraf, at i Gennemsnit er den aller største Del af Mejerierne af Middelgodhed. I Klasserne IV og V findes nemlig omtrent $\frac{2}{3}$ af samtlige Mejerier (59 pCt. af H og 68 pCt. af M); kun $\frac{1}{3}$ af Mejerierne ere enten over eller under Middelgodhed, og af denne Tredjedel findes den aller største Del i Kl. III og VI. Kun ganske enkelte Mejerier fortjene Betegnelserne „særlig gode“ (5) eller „særlig daarlige“ (8).

Af Tallene for Holdbarhed i Tab. VI fremgaar, at M ogsaa her staar lidt over H, samt at Mejerierne i de øverste Klasser gennemsnitlig udvise en lidt større reduceret Holdbarhed af Smørret, end Mejerierne i de nederste Klasser.

Af alt, hvad der er anført om Godhed og Holdbarhed af Smørret fra H og M, fremgaar altsaa, at den fra mange Besætninger sammenbragte Mælk til Andels- og Fællesmejerierne gennemgaaende har givet et paa det nærmeste lige saa godt Produkt som det, der er leveret fra Herregaardene. Paa Forhaand maatte man antage, at Herregaardene med deres ensartede Besætninger og ensartede Fodring vilde have Fortrin for Mejerierne. For mange Herregaardes Vedkommende har dette ogsaa holdt Stik ved det Smør, der er leveret til Udstillingerne; men at dette dog ikke gjælder for alle H og alle M, kommer vist for en stor Del af, at en Fejl, der opstaar i et H-Mejeri, som Regel tager langt stærkere Overhaand end en Fejl i et M-Mejeri. I Hovedtabellerne vil der kunne udpeges ikke faa Exempler paa, at et H-Mejeri, der som Regel leverer godt Smør, til sine Tider er kommen i en af de daarligste Klasser. — Og paa den anden Side have vi gennem Udstillingerne erfaret, at et H-Mejeri, hvis Mælk var bleven saa ringe, at der absolut ikke kunde fremstilles ordentligt Smør deraf paa ordinær Maade, ikke i nogen kjendelig Grad skadede Smørret i et Andelsmejeri, til hvilket Mælken blev solgt i nogen Tid, medens man paa Gaarden indrettede sig paa at bekæmpe den Fejl, der var opstaaet.

Ikke sjælden er der saa vel fra Smørhandlere som fra Mejerifolk fremkommet Udtalelser om, at Smørret i denne eller hin Landsdel gennemgaaende er bedre (eller ringere) end Smørret i en anden Landsdel, og i hvert Fald er det — som det senere skal blive viist — saaledes, at Smørret i de forskjellige Landsdele ikke betales med gennemsnitlig samme Pris. Da Smørudstillingerne formentlig kunne give et ikke uvæsentligt Bidrag til Belysning af disse Forhold, have vi foretaget en Optælling af de fremkomne Tal for alle de bedømte Tredinger for hver Landsdel for sig. — Det, der i Almindelighed forstaas ved en „Landsdel“, er et noget vagt Begreb, da det snart gjælder en hel Provins, og snart en meget begrænset Egn. At udregne Gjennemsnitstal til Belysning af Smørrets Godhed for snævrere Egne tør vi ikke indlade os paa, dels fordi Bestemmelsen af disses Grænser vilde blive meget vag, og dels fordi vi vilde faa for faa Tal at tage Gjennemsnit af. Men paa den anden Side kan det ogsaa være urigtigt at gjøre Grænserne for „Landsdelene“ for vide, da saa de Mejerier, der indrammes under ét, kunne være en Del forskjellig stillede med Hensyn til Naturforhold, Beliggenhed o. s. v. — Vi have valgt den Inddeling, som er omtalt Side 28, og som er angiven i Kol. 3 i Hovedtabellerne ved Bogstaverne A—G, og hvor altsaa

- | | | | |
|---|----------|--|-------------------------------------|
| A | betegner | Sjælland, | |
| B | — | Bornholm, | |
| C | — | de sydlige Øer (Møn, Falster, Lolland, Langeland og Taasinge), | |
| D | — | Fyn, | |
| E | — | det østlige Jylland, | } (jfr. Kortet sidst i Beretningen) |
| F | — | det vestlige Jylland og | |
| G | — | det nordlige Jylland. | |

Det er med denne Inddeling for Øje næppe uberettiget at antage, at en Forskel i Smørproduktionen maa kunne gjøre sig gjældende i Gjennemsnitstallene, forudsat at den virkelig eksisterer. Men selvfølgelig maa det Forbehold, vi Side 35 tog over for Anvendeligheden af de i denne Beretning fundne Gjennemsnitstal, ogsaa gjælde Gjennemsnitstallene for de enkelte Landsdele.

Sammenlægningen af Tallene for de enkelte Landsdele er helt igjennem foretaget for Herregaardsmejerierne for sig og Andels- og Fællesmejerierne for sig samt for H og M under ét. Ligeledes ere Sommerudstillingerne optalte for sig (Tab. VII) og Vinterudstillingerne for sig (Tab. VIII), hvorhos Sommer og Vinter er draget sammen i Tab. IX. — Nederst paa hver Tabel er der udregnet et Gjennemsnitstal, der gjælder for alle Øerne, og et, der gjælder for hele Jylland. — For øvrigt er der i Tabellerne VII—IX ligesom i Tab. I—III opført Tal for første Bedømmelse, 2den Bedømmelse og Holdbarhed samt for Antal af Tredinger.

Se vi nu først paa Tallene for Smørrets Godhed ved 1ste Bedømmelse for Sommer og Vinter under ét i Tab. IX (Side 57), falder det tidligere fremdragne Forhold, at H har Overvægt over M, strax i Øjnene, men man ser ogsaa, at dette ikke gjælder for de sydlige Øer*), hvor M. har en ringe Overvægt over H. Størst Forskel mellem H og M findes for det nordlige Jylland, hvor H har $+0.85$ og $M. \div 0.09$, altsaa en Forskel af 0.94 Points. I de fleste Landsdele har H leveret Smør af over Middelgodhed, hvorimod M i alle Landsdele har leveret Smør af under Middelgodhed. Men Forskjellen paa H indbyrdes i de forskjellige Landsdele er betydelig større end Forskjellen paa M indbyrdes, nemlig (naar vi se bort fra Bornholm) for H: 0.85 (for det nordlige Jylland) $+ 0.27$ (for de sydlige Øer) $= 1.12$ Points, og for M: 0.45 (for Bornholm) $\div 0.06$ (for det østlige Jylland) $= 0.39$ Points, altsaa omtrent 3 Gange saa stor Forskel for H som for M. Se vi paa Tallene for H og M under ét, viser det sig, at de 3 Landsdele: det nordlige Jylland, det østlige Jylland og Sjælland have leveret Smør af over Middelgodhed, de øvrige 4 Landsdele Smør af under Middelgodhed; højest staar det nordlige Jylland, lavest Bornholm, Forskjellen paa disse to er $0.30 + 0.53 = 0.83$ Points. Sammenligne vi alle Øerne med hele Jylland, viser det sig, at saavel de jyske H som de jyske M have leveret bedre Smør end henholdsvis Øernes H og M, dog er Forskjellen ogsaa her større

*) Tallene for H paa Bornholm hidrøre kun fra én Gaard, der tilmed nærmer sig til at være M; de ere derfor satte i ().

Tabel VII. Oversigt over Smørrets gennemsnitlige Godhed i de forskellige Landsdele. Sommer.

Landsdele.	Points ved 1ste Bedømmelse.						Points ved 2den Bedømmelse.						Holdbarhed.						Antal Tredinger.		
	H		M		alle		H		M		alle		H		M		alle		H	M	alle
	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷			
A. Sjælland	—	0.39	—	0.01	—	0.14	—	0.63	0.45	—	0.07	—	—	0.24	0.46	—	0.21	—	59	111	170
B. Bornholm	—	(2.70)	—	0.62	—	0.85	—	(0.40)	—	0.02	—	0.06	(2.30)	—	0.60	—	0.79	—	2	16	18
C. Sydlige Øer ...	—	1.10	—	0.08	—	0.43	—	0.78	—	0.16	—	0.37	0.32	—	—	0.08	0.06	—	30	58	88
D. Fyn	—	0.30	0.06	—	—	0.02	—	0.48	0.14	—	0.02	—	—	0.18	0.08	—	0.04	—	35	136	171
E. Østlige Jylland.	0.75	—	0.07	—	0.20	—	0.38	—	—	0.11	—	0.02	—	0.37	—	0.18	—	0.22	42	180	222
F. Vestlige — *	—	—	0.11	—	0.11	—	—	—	0.19	—	0.19	—	—	—	0.08	—	0.08	—	0	63	63
G. Nordlige —	0.67	—	0.32	—	0.46	—	0.15	—	0.30	—	0.24	—	—	0.52	—	0.02	—	0.22	23	35	58
A—D. Øerne . . .	—	0.57	—	0.02	—	0.18	—	0.62	0.19	—	—	0.04	—	0.05	0.21	—	0.14	—	126	321	447
E—G. Jylland....	0.72	—	0.11	—	0.23	—	0.30	—	0.01	—	0.06	—	0.42	—	—	0.10	—	0.17	65	278	343
Alle Landsdele ...	—	0.13	0.04	—	—	0.00	—	0.31	0.10	—	0.00	—	—	0.18	0.06	—	0.00	—	191	599	790

Tab. VIII. Oversigt over Smørrets gennemsnitlige Godhed i de forskellige Landsdele. Vinter.

Landsdele.	Points ved 1ste Bedømmelse.						Points ved 2den Bedømmelse.						Holdbarhed .						Antal Tredinger.		
	H		M		alle		H		M		alle		H		M		alle		H	M	alle
	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷			
A. Sjælland	0.90	—	—	0.20	0.21	—	0.71	—	0.07	—	0.31	—	—	0.19	0.27	—	0.10	—	89	150	239
B. Bornholm	(0.25)	—	—	0.31	—	0.25	(0.80)	—	—	0.03	0.06	—	(0.55)	—	0.28	—	0.31	—	2	18	20
C. Sydlige Øer ...	0.33	—	—	0.33	—	0.08	0.39	—	0.18	—	0.26	—	0.06	—	0.51	—	0.34	—	41	68	109
D. Fyn ...	0.73	—	—	0.23	—	0.03	0.19	—	—	0.34	—	0.22	—	0.54	—	0.11	—	0.19	51	186	237
E. Østlige Jylland.	0.88	—	—	0.16	0.05	—	0.46	—	—	0.09	0.02	—	—	0.42	0.07	—	—	0.03	60	240	300
F. Vestlige —	—	—	—	0.60	—	0.60	—	—	—	0.72	—	0.72	—	—	—	0.12	—	0.12	0	82	82
G. Nordlige —	0.96	—	—	0.39	0.20	—	0.74	—	—	0.25	0.18	—	—	0.22	0.14	—	—	0.02	37	48	85
A—D. Øerne	0.72	—	—	0.24	0.05	—	0.49	—	—	0.10	0.08	—	—	0.23	0.14	—	0.03	—	183	422	605
E—G. Jylland....	0.91	—	—	0.29	—	0.04	0.56	—	—	0.25	—	0.08	—	0.35	0.04	—	—	0.04	97	370	467
Alle Landsdele....	0.79	—	—	0.26	0.00	—	0.52	—	—	0.17	0.00	—	—	0.27	0.09	—	—	0.00	280	792	1072

for H end for M. I Gennemsnit for alle, H og M under ét, har Jylland + 0.07, Øerne ÷ 0.05 Points, altsaa en lille Forskjel af 0.12 Points til Fordel for Jylland.

Den her fremdragne Forskjel paa Smørret fra de forskellige Landsdele tager sig dog noget forskjellig ud, eftersom vi se paa Sommer (Tab. VII) eller Vinter (Tab. VIII). Af Tab. VIII (Vinter) fremgaar nemlig, at H har Overvægt over M i alle Landsdele, og af Tab. VII (Sommer), at de jyske H bevare en om end mindre Overvægt over M ogsaa om Sommeren, men paa Øerne bukker H alle Vegne under for M. Naar det altsaa tidligere er sagt, at M har Overvægt over H om Sommeren, maa dette nu modificeres til kun at gjælde for Øerne; og naar det nys er viist, at Jylland for Sommer og Vinter under ét har Overvægt over Øerne, saa viser det sig nu, at dette ikke gjælder

*) Fra det vestlige Jylland (F) deltagte ingen Herregaardsmejerier i Udstillingerne

Tabel IX. Oversigt over Smørrets gennemsnitlige Godhed i de forskjellige Landsdele.
Sommer og Vinter samlet.

Landsdele.	Points ved 1ste Bedømmelse.						Points ved 2den Bedømmelse.						Holdbarhed.						Antal Tredinger.		
	H		M		alle		H		M		alle		H		M		alle		H	M	alle
	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷			
A. Sjælland	0.38	—	—	0.12	0.06	—	0.17	—	0.23	—	0.21	—	—	0.21	0.35	—	0.15	—	148	261	409
B. Bornholm	—	(1.23)	—	0.45	—	0.53	(0.20)	—	—	0.02	0	0	(1.43)	—	0.43	—	0.53	—	4	34	38
C. Sydlige Øer ...	—	0.27	—	0.21	—	0.23	—	0.10	0.02	—	—	0.02	0.17	—	0.23	—	0.21	—	71	126	197
D. Fyn	0.31	—	—	0.11	—	0.02	—	0.08	—	0.12	—	0.13	—	0.39	—	0.01	—	0.11	86	322	408
E. Østlige Jylland.	0.83	—	—	0.06	0.11	—	0.42	—	—	0.10	0.00	—	—	0.41	—	0.04	—	0.11	102	420	522
F. Vestlige —	—	—	—	0.29	—	0.29	—	—	—	0.32	—	0.32	—	—	—	0.03	—	0.03	0	145	145
G. Nordlige —	0.85	—	—	0.09	0.30	—	0.51	—	—	0.02	0.20	—	—	0.34	0.07	—	0.10	—	60	83	143
A—D. Øerne	0.19	—	—	0.15	—	0.05	0.04	—	0.03	—	0.03	—	—	0.15	0.18	—	0.08	—	309	743	1052
E—G. Jylland ...	0.84	—	—	0.12	0.07	—	0.46	—	—	0.14	—	0.02	—	0.38	—	0.02	—	0.09	162	648	810
Alle Landsdele ...	0.41	—	—	0.13	0.00	—	0.18	—	—	0.05	0.00	—	—	0.23	0.08	—	0.00	—	471	1391	1862

for M om Vinteren, da Øernes M her have en ringe Overvægt over Jyllands M. Opstille vi Landsdelene i Rækkefølge efter Smørrets Godhed for H og M under ét, faa vi følgende Skalaer:

a. for hele Aaret (Tab. IX). b. for Sommeren (Tab. VII). c. for Vinteren (Tab. VIII).

1. Nordlige Jylland,
2. Østlige Jylland,
3. Sjælland,
4. Fyn,
5. Sydlige Øer,
6. Vestlige Jylland,
7. Bornholm.

1. Nordlige Jylland,
2. Østlige Jylland,
3. Vestlige Jylland,
4. Fyn,
5. Sjælland,
6. Sydlige Øer,
7. Bornholm.

1. Sjælland,
2. Nordlige Jylland,
3. Østlige Jylland,
4. Fyn,
5. Sydlige Øer,
6. Bornholm,
7. Vestlige Jylland.

Heraf ses, at det nordlige og det østlige Jylland altid findes blandt de forreste i Rækkefølgen, at Fyn stadig findes i Midten, at de sydlige Øer og Bornholm stadig findes i den nederste Del, og at Sjælland og det vestlige Jylland snart findes højt oppe og snart langt nede.

Tallene for 2den Bedømmelse og Holdbarhed skulle vi ikke opholde os ved, men blot henvise til dem i Tabellerne, for de sidstes Vedkommende med den Bemærkning, at de i Betragtning af den ringe Forskjel der gennemsnitlig findes i Smørrets Godhed for de forskjellige Landsdele, ikke ere reducerede efter denne, men direkte beregnede af Tallene i Hovedtabellerne.

Den fundne Forskjel i Smørrets Godhed for de forskjellige Landsdele er altsaa ikke ret stor; skjønt Bedømmelsesskalaen spænder over 15 Points, har Forskjellen mellem ringeste og bedste Landsdel sjælden i nogen Henseende været ret meget over 1 Point. Man burde derfor snarere betone Ensartetheden i de forskjellige Landsdeles gennemsnitlige Smørproduktion end Forskjelligheden. Og hvad de enkelte Mejerier angaar, da vil det tydelig fremgaa saa vel af Hovedtabellerne som af Tab. V, at de for hver enkelt Landsdel findes repræsenterede saa vel blandt de bedste som blandt de ringeste.

I Hovedtabellerne Kol. 25 er opført, hvor mange Pund Mælk der behandlede i Mejeriet den Dag eller de Dage, da den indsendte Treding blev lavet. Disse Tal give et Begreb om Mejeriernes Størrelse. I Tab. V Kol. 16 ere disse Tal regnede sammen til Gennemsnitstal for hvert enkelt Mejeri, og de her opførte Tal ville næppe afvige meget fra det virkelige Gennemsnitstal for den Mælkemængde, der behandles i Mejerierne. I hvert Fald maa man af dem kunne slutte, om et Mejeri nærmest maa regnes til de store, de middelstore eller de smaa Mejerier.

Ved at gennemløbe Tallene for Mælkemængde i Tab. V og sammenholde dem med Betegnelserne H og M, vil man snart se, at der er en paafaldende Forskel i Mælkemængden for Herregaardsmejerier og Andels- og Fællesmejerier. De 97 i Tab. V opførte Herregaardsmejerier have i Gjennemsnit 2060 Pd. Mælk daglig (højest 5148 Pd., lavest 803 Pd.), men de 278 Andels- og Fællesmejerier have i Gjennemsnit 7376 Pd. Mælk daglig (højest 19319 Pd., lavest 1540 Pd.); altsaa have Andels- og Fællesmejerierne gjennemsnitlig haft 3 à 4 Gange saa megen Mælk daglig som Herregaardsmejerierne, endda der, som før bemærket, er kjøbt en Del Mælk til flere af de Mejerier, der ere betegnede med H.

For at undersøge, om der ved de gennem Udstillingerne vundne Resultater kunde paa-vises noget om en Forskel i Smørrets Godhed og Holdbarhed i store og smaa Mejerier, have vi i Tab. X gjort et Uddrag af Tab. V til Belysning heraf. Mejerierne ere her delte i 3 Klasser: 1, de store eller dem, som have over 10000 Pd. Mælk daglig, 2, de middelstore, eller dem, der have fra 5—10000 Pd. Mælk daglig og 3, de smaa, eller dem, der have under 5000 Pd. Mælk daglig, og beregnet Gjennemsnitstal for Smørrets Godhed og Holdbarhed for hver af disse 3 Klasser. H-Mejerierne ere ikke medtagne i denne Opgjørelse, da de næsten alle vilde indgaa i 3dje Klasse (de smaa) og derved paa Forhaand stille denne Klasse gunstigere end de andre. Opgjørelsen er foretagen for hver Landsdel for sig, dog er Bornholm og de sydlige Øer slaaede sammen, da der ellers her blev for faa Tal at tage Gjennemsnit af.

Tabel X. Store, middelstore og smaa Andels- og Fællesmejerier med Hensyn til Smørrets Godhed og Holdbarhed. (Uddrag af Tabel V).

Landsdele.	Points ved 1ste Bedømmelse								Holdbarhed (reduceret)								Antal Mejerier			
	Pd. Mælk. daglig								Pd. Mælk daglig								Pd. Mælk dgl.			
	over 10000		10000—5000		under 5000		alle.		over 10000		10000—5000		under 5000		alle.		over 10000.	10000—5000.	under 5000.	alle.
	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷				
A. Sjælland	—	0.27	—	0.23	0.43	—	—	0.14	0.46	—	0.37	—	0.18	—	0.37	—	15	28	8	51
B. Bornholm	—	0.82	—	0.08	—	0.41	—	0.28	0.10	—	0.25	—	0.04	—	0.19	—	7	20	3	30
C. Sydlige Øer }	—	0.28	—	0.15	0.01	—	—	0.14	—	0.32	0.09	—	—	0.09	0.00	—	9	46	10	65
D. Fyn	—	0.28	—	0.15	0.01	—	—	0.14	—	0.32	0.09	—	—	0.09	0.00	—	9	46	10	65
E. Østlige Jylland	0.27	—	—	0.10	—	0.03	—	0.04	0	0	—	0.04	—	0.07	—	0.04	12	60	14	86
F. Vestlige —	—	—	—	0.23	—	0.39	—	0.30	—	—	0.07	—	0.39	—	0.21	—	0	17	13	30
G. Nordlige —	—	(1.00)	0.19	—	—	0.72	—	0.17	(0.94)	—	—	0.03	0.24	—	0.12	—	1	10	5	16
A—D. Øerne	—	0.40	—	0.16	0.11	—	—	0.17	0.15	—	0.21	—	0.03	—	0.17	—	31	94	21	146
E—G. Jylland	0.17	—	—	0.09	—	0.28	—	0.11	0.07	—	—	0.05	—	0.15	—	0.06	13	87	32	132
Alle Landsdele...	—	0.23	—	0.13	—	0.13	—	0.14	0.13	—	0.09	—	—	0.08	0.06	—	44	181	53	278

Af Tallene i Tab. X fremgaar for det første, at der ikke findes nogen stor Forskel i Tallene for Smørrets Godhed og Holdbarhed for de forskellige Størrelser af Mejerier, men dernæst vil man forgjæves søge nogen Regel for, om det er de store, de middelstore eller de smaa Mejerier, der gjennemsnitlig have Fortrinet enten i Godhed eller i Holdbarhed. I Gjennemsnitstallene for Øerne rangere Mejerierne saaledes i Godhed: de smaa — de middelstore — de store; men for Jylland gjælder lige det omvendte.

Afsnit C. Smørfejl.

Som omtalt Side 29 stamme de i Hovedtabellerne Kol. 7—8 opførte Smørfejl fra de af Dommerne gjorte Bemærkninger. Men af hvad der Side 23 er udviklet om den Uoverensstemmelse, der ofte finder Sted mellem Dommerne, naar de ikke alene skulle afgjøre, om Smørret er godt eller daarligt, men ogsaa sige, hvad der er i Vejen med det, naar det er daarligt, o: angive, hvilke Fejl der findes ved det, — vil forstaas, at det i mange Tilfælde har været nødvendigt at gjøre et skjønsomt Udvalg af de gjorte Bemærkninger. At opføre alle Bemærkningerne vilde være lige saa urigtigt som at opføre de af hver enkelt Dommergruppe givne Karakterer, og tilmed vilde Oversigten lide derved. Vi have gjort det saaledes, at i alle Tilfælde, hvor to Dommergrupper have afgivet samme Bemærkning, er denne opført i Hovedtabellerne, saaledes som den er given. Have alle Dommergrupperne afgivet forskellige Bemærkninger, men dog gjort saadanne Bemærkninger, som falde indenfor samme Gruppe af Smørfejl, er der i Hovedtabellerne opført en Bemærkning, som antyder, hvilken Smørfejlsgruppe der nærmest er sigtet til. Hvad der forstaas ved „samme Gruppe“ af Smørfejl, vil fremgaa af det følgende, her skal blot eksempelvis nævnes, at naar f. Ex. en Dommergruppe for en vis Smørprøve har givet Bemærkningen „oljet“, en anden „tallet“ og en tredje „trannet“, saa er der i Hovedtabellerne opført „oljet“ som den nærmest passende Fællesbetegnelse for alle de 3 Bemærkninger. Det ligger i Sagens Natur, at der maa være opført Smørfejl i Hovedtabellerne i mange Tilfælde, hvor der under praktiske Handelsforhold ikke vilde blive meddelt Mejeriet nogen Udsættelse paa dets Smør. Er Bedømmelsen nemlig stræng, skulde det jo være underligt, om der ikke kunde findes et eller andet at udsætte paa de aller fleste Tredinger, selv om Smørret i Virkeligheden er godt, da intet jo er fuldkomment, og ved Laboratoriets Udstillinger har Bedømmelsen været endog meget stræng. Endvidere har det netop været Hensigten at faa noteret Smørfejl i stort Antal, dels for at der kunde gives Mejerierne saa fyldige Oplysninger som muligt om Smørrets Kvalitet, og dels for at der ved Diskussionen om Betegnelsen af Smørfejl kunde opnaas Enighed blandt de forskellige Dommere. Og for at naa begge disse Formaaler blev det netop som omtalt Side 22 indrettet saaledes, at der for hver Udstilling blev nedsat et Udvalg til Undersøgelse af Smørfejl, hvilket Udvalg saa Dagen efter, at den egentlige Bedømmelse havde fundet Sted, undersøgte den ringeste Halvdel af Tredingerne. Mange af de i Hovedtabellerne opførte Smørfejl maa derfor ogsaa gaa ind under Begrebet „begyndende Smørfejl“. Vi vare noget tvivlraadige over for Udfyldelsen af Kol. 7—8 i Hovedtabellerne; thi saaledes som de ere udfyldte, kunde det se ud, som om en meget stor Del af det danske Smør var behæftet med slemme Fejl. Vi valgte dog at give Bemærkningerne om Smørfejl saaledes, som de ved den fulgte Arbejdsmaade ere fremkomne, da det ellers blev temmelig vilkaarligt, hvad der blev medtaget, og hvad udeladt. Bemærkningerne i Kol. 7—8 i Hovedtabellerne maa derfor stadig ses i Belysning af de i Kol. 4—5 opførte Karakterer, som i alle Tilfælde indeholde den fuldstændige Angivelse af Smørrets Godhed som Exportvare. Hvor der altsaa er noteret en Smørfejl i Forbindelse med en forholdsvis god Karakter, har Fejlen kun været af underordnet Betydning og er kun bleven opført som den nærmest liggende Grund til, at det paagjældende Mærke ikke blev erklæret for fineste Vare. Er der derimod samtidig med en Smørfejl noteret en daarlig Karakter, saaledes at Smørret er kommen i en af de nederste Klasser, da har Fejlen virkelig været til Stede i kjendelig Grad. Der vil undertiden i Hovedtabellerne findes Mærker, ved hvilke der, skjønt de have faaet en daarlig Bedømmelse, ikke er opført nogen Bemærkning om Smørfejl; i saadanne Tilfælde have Dommerne været saa uenige om, hvad der var i Vejen med Smørret, at der ikke har kunnet opføres nogen Fællesbetegnelse for deres Bemærkninger. — Man vil undertiden kunne finde opført en Smørfejl ved 1ste Bedømmelse, men ingen ved 2den Bedømmelse. Hertil kan Grunden selvfølgelig være en fejlagtig Observation en af de to Gange, men det kan ogsaa tænkes, at Fejlen 1ste Gang kun har været til Stede som en „Tendens“, der ikke har udviklet sig ved Henstanden og ikke har kunnet spores ved 2den Bedømmelse. For øvrigt vil man lægge Mærke til, at i de fleste Tilfælde, hvor der er noteret en Smørfejl ved 1ste Bedømmelse, men ikke ved 2den Bedømmelse, har dette fundet Sted ved de Mærker, der i Hovedtabellerne ere opførte med Karakteren ± 0 , men i disse Tilfælde kan Grunden til, at der ingen Fejl er noteret ved 2den Bedøm-

melse, ligge i det rent ydre Forhold, at vedkommende Mærker vare inddragne i Undersøgelsen af den ringeste Halvdel ved 1ste Bedømmelse, men ikke ved 2den Bedømmelse. I det langt overvejende Antal Tilfælde vil man i Hovedtabellerne finde, at skjønt Dommerne ved 2den Bedømmelse ingen som helst Oplysning fik om, hvorledes de enkelte Mærker vare blevne bedømte første Gang, er dog den samme Smørfejl noteret ved begge Bedømmelser, hvilket formentlig er et meget talende Vidnesbyrd om Dommens Korrekthed. Men selv om der i nogle Tilfælde kan findes forskellige Smørfejl noterede ved de to Bedømmelser, behøver dette ingenlunde at tyde paa, at der er dømt fejl i alt Fald den ene Gang; thi som Regel kan der, særlig ved det daarlige Smør, paavises flere Fejl ved samme Mærke, og der er jo intet urimeligt i at antage, at en af disse Fejl kan have været den mest fremtrædende ved 1ste Bedømmelse, medens en anden ved Smørrets Henstand kan have udviklet sig saaledes, at den er bleven den dominerende ved 2den Bedømmelse. Ved ikke alene at holde sig til den Betegnelse for Smørfejl, der fremgaar som Hovedresultat af alle Dommernes Bemærkninger, men ogsaa se hen til, hvad de enkelte Dommere have noteret, vil man netop i saadanne Tilfælde, hvor der for samme Mærke er opført forskellige Smørfejl ved de to Bedømmelser, som Regel kunne finde, at den Fejl, der fandtes som Hovedfejl ved 2den Bedømmelse, virkelig var noteret af en eller anden Dommer ved 1ste Bedømmelse, og omvendt, at den Fejl, der blev noteret som Hovedfejl ved 1ste Bedømmelse, ogsaa blev noteret af en eller anden Dommer ved 2den Bedømmelse. Men da de enkelte Dommers Bemærkninger ikke ere opførte i Hovedtabellerne, skulle vi ikke komme nærmere ind herpaa.

Om nogle af de opførte Bemærkninger maa det siges, at de næppe betegne „Smørfejl“; dette gjælder f. Ex. Bemærkningerne „for bleg“, „overfarvet“, „for salt“, „for fersk“ o. fl., i det Smørkjøberne undertiden forlange Smørret fremstillet netop med disse Egenskaber. Om Fejlen „branket“ gjælder, at mange Smørhandlere slet ikke anse den for „Fejl“, men derimod som en Egenskab, der sættes Pris paa, naar den da ikke forekommer i nogen høj Grad. Selv overfor de Fejl ved Smørret, som alle ere enige om at anse for egentlige Smørfejl, gjør der sig ofte forskellige Opfattelser gjældende. En Smørhandler kan være mere bange for „oljet“ Smør end for „bittert“ Smør, en anden omvendt o. s. v. Sligt er selvfølgelig meget betinget af de Hensyn, Købmændene maa tage til deres Kunder.

Vi ville nu gaa over til at undersøge, hvorledes de forskellige Smørfejl forekomme i de forskellige Godhedsklasser, samt undersøge, hvilke Smørfejl der ere de mest karakteristiske om Sommeren, og hvilke om Vinteren, hvilke der særlig forekomme ved Herregaardsmærkerne, og hvilke ved Andels- og Fællesmejerimærkerne, og endelig, hvorledes de forskellige Smørfejl optræde i de forskellige Landsdele. For imidlertid at kunne samle den Mængde forskellige Bemærkninger, der findes opført i Kol. 7—8 i Hovedtabellerne, til et overskueligt Hele, have vi foretaget følgende Gruppering:

- I. **Behandlingsfejl**, hvortil henregnes saadanne Fejl, der nærmest maa antages at hidrøre fra Smørrets mangelfulde Behandling i en eller anden Retning, og som særlig give sig til Kjende gennem Smørrets Udseende. Her skjælnes saa imellem:
 - a. Saltningsfejl, hvorunder henføres Bemærkningerne: „for fersk“, „for salt“, „oversaltet“ o. s. v.
 - b. Farvefejl: „for blegt“, overfarvet“, „tvefarvet“, „farveplettet“ o. s. v.
 - c. Skjoldet, „broget“, „marmoreret“, „flammet“ o. s. v.
 - d. Konsistensfejl: „for blødt“, „løst“, „smulret“, „grynet“, „grovt“, „overarbejdet“, „tykt“, „fedtet“, „sæbet“, „simpelt“, „slet behandlet“, „daarlig Konsistens“ o. s. v.
- II. **Egentlige Smørfejl**, hvortil henregnes saadanne Fejl, der give sig til Kjende gennem Smørrets Lugt og Smag. Her skjælnes mellem:
 - a. Urent, hvorunder henføres: „Afsmag“, „Bismag“, „Farvesmag“, „Fodersmag“, „Staldsmag“, „ram Smag“, „sveden eller kogt Lugt og Smag“, „vammelt“, „røget“, „muggent“, „flovt“, „mat“, „surt“, „uren eller daarlig Syre“ o. s. v.
 - b. Branket, herunder „Maltspiresmag“.
 - c. Bittert: „roebittert“, „roet“, „turnipset“, „gammel Lugt og Smag“ o. s. v.
 - d. Oljet: „oljet“, „tættet“, „trannet“, „sildet“, „harsk“, „fordærvet“ o. s. v.

Det er vist ikke muligt at foretage nogen Gruppering af Smørfejlene, uden at der kan indvendes et eller andet imod den; thi dels kan en vis Bemærkning gjælde forskellige Egenskaber ved Smørret, og dels kan en eller anden Fejl med omtrent samme Ret henføres under forskellige Grupper. Vi mene dog, at saaledes som Grupperne her ere ordnede, omfatter hver Gruppe de Bemærkninger, som i Følge den Betydning, der ved Bedømmelsen er lagt i dem, nærmest kunne sammenfattes under den Fællesbetegnelse, der gjælder for Gruppen som Helhed. Den vageste af de opstillede Grupper er II a „urent“. Der er ingen Tvivl om, at mange begyndende Smørfejl, som senere vilde fremtræde som „bittert“, „oljet“ o. s. v., indgaa herunder, hvad der da ogsaa ofte fremgaar af Hovedtabellerne, idet der ved 1ste Bedømmelse er noteret en af Fejlene i Gruppen „urent“, men ved 2den Bedømmelse en anden mere bestemt Fejl.

Til Belysning af, hvilke Smørfejl der ere de værste, og som sikrest bevirke, at Smør, som er behæftet med dem, anses for daarligt og ved Bedømmelsen faar en lav Karakter, have vi efter Hovedtabellerne optalt, hvor mange Gange hver af de forskellige Grupper af Smørfejl forekommer i hver af de 8 Klasser, og det maa jo være saaledes, at Dommerne have anset de Fejl for de værste, som særlig forekomme i de ringeste Klasser. Følgende er iagttaget ved Optællingen: 1) Da Klasserne ere dannede efter Karaktererne ved 1ste Bedømmelse, ere kun Bemærkningerne ved 1ste Bedømmelse medtagne; dog er for de Mærkers Vedkommende, der ere komne i Klasserne V—VIII, og ved hvilke der ingen Bemærkning er opført ved 1ste Bedømmelse, medtaget Bemærkningen ved 2den Bedømmelse, da denne nærmest maa antages at angive, hvad der var i Vejen med Smørret, selv om dette ikke bestemt kunde noteres ved 1ste Bedømmelse. 2) Naar der ved et Mærke er noteret baade en Behandlingsfejl og en egentlig Smørfejl, ere begge medregnede, og ligeledes, naar der er noteret flere egentlige Smørfejl. Dette gjælder dog ikke, naar en af de vage Betegnelser i Gruppen „urent“ er noteret sammen med en mere bestemt Fejl; er der f. Ex. ved et Mærke noteret „urent“ og „bittert“, saa er kun „bittert“ medregnet, da denne Betegnelse enten er en nærmere Forklaring af „urent“, eller det nærmest er Fejlen „bittert“, der har været bestemmende over for, hvilken Klasse Smørret er kommen i.

Det er en Selvfølge, at naar man i Smørfejlene vil søge Aarsagen til Smørrets Karakter, og man deraf igjen vil slutte noget om, hvilke Smørfejl der ere de værste, saa udviskes de forskellige Fejls Betydning i Forhold til hinanden noget, naar der ved nogle Mærker er noteret flere Fejl samtidig, da saadanne Mærker jo komme i en lavere Klasse, end de vilde være komne, hvis kun én af Fejlene havde været til Stede. Vi have imidlertid forsøgt at udføre Optællingen saaledes, at de Mærker, ved hvilke der er noteret flere egentlige Smørfejl, ere udeladte, men Resultatet bliver i alt væsentligt det samme, som naar de medtages, hvilket vi derfor have gjort i den Optælling, som fremføres her. Resultatet af Optællingen findes i 1ste Afdeling af Tab. XI (Side 60), hvor der for hver af de 8 Klasser er opført, hvor mange Gange hver Smørfejl er noteret deri. Da der imidlertid findes et forskelligt Antal bedømte Tredinger i de forskellige Klasser, maa Tallene i 1ste Afdeling af Tab. XI ses i Forhold til Antallet af bedømte Tredinger, hvilket er opført i sidste Linje; i sidste Afsnit af Tab. XI ere Tallene i 1ste Afsnit omregnede i pCt. af Antal Tredinger i alt.

Se vi nu først paa Tallene for „Saltningsfejl“, „Farvefejl“ og „skjoldet“, finde vi, at disse ere størst i de middelgode Klasser. Heraf kan man dog ikke slutte, at disse Fejl særlig ere karakteristiske for det middelgode Smør, de kunne selvfølgelig lige saa godt findes ved det daarlige, men Sagen er den, at ved det daarlige Smør ere de værre Smørfejl noterede, og de andre betragtede som mindre vigtige, naar Hensigten med Bemærkningen i første Linje skulde være at give Mejerierne en Motivering af den Karakter, deres Smør havde faaet.

Konsistensfejlene forekomme i stigende Antal i de lavere Klasser, nemlig i de 8 Klasser med Tallene:

0—1—2—3—15—19—27—27 pCt.

Af denne temmelig regelmæssige Stigning fremgaar altsaa, at jo ringere Smørret gjennemsnitlig har været, desto hyppigere er der forekommet Konsistensfejl ved det, eller omvendt: den ringere Konsistens har været væsentlig medbestemmende med Hensyn til, hvilken Klasse Smørret er kommen i ved Bedømmelsen.

Tabel XI. Oversigt over Forekomsten af Smørfejl i de forskellige Godhedsklasser.

	Antal af Smørfejl i Klasse:									Antal af Smørfejl udtrykt i pCt. af Antal Tredinger i Klasse:								
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	ialt	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	ialt
Behandlingsfejl.																		
Saltningsfejl.....	1	0	2	5	2	0	0	0	10	2	0	1	1	1	0	0	0	1
Farvefejl.....	0	3	3	1	3	1	1	1	13	0	2	1	0	1	0	1	1	1
Skjoldet	0	0	3	6	8	11	2	1	31	0	0	1	1	2	4	1	1	2
Konsistensfejl	0	2	7	13	56	47	36	30	191	0	1	2	3	15	19	27	27	10
Egentlige Smørfejl:																		
Urent	0	0	4	19	87	54	23	14	201	0	0	1	4	24	22	17	12	11
Branket	0	1	3	16	29	17	10	4	80	0	1	1	4	8	7	7	4	4
Bittert.....	0	0	4	18	109	107	67	67	372	0	0	1	4	30	43	50	59	20
Oljet	0	0	0	0	40	28	21	31	120	0	0	0	0	11	11	16	27	6
Antal Tredinger ialt...	56	157	356	433	363	250	134	113	1862	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Da de Smørfejl, der indgaa i Gruppen „urent“, som før nævnt for en stor Del maa antages egentlig at have hjemme under de andre Grupper: „branket“ „bittert“ „oljet“, og da de som nys nævnt kun tildels ere medtagne i Optællingen, har det kun ringe Interesse at se, i hvilke Godhedsklasser de særlig forekomme; i Følge Sagens Natur maa de være stærkest repræsenterede i de middelgode Klasser, eller med andre Ord: naar Smørret har haft en af Fejlene „urent“, er det som Regel ikke kommen i nogen særlig lav Klasse.

Fejlen „branket“ viser sig ligeledes ikke at være nogen slem Smørfejl derved, at den forekommer hyppigst i de middelgode Klasser. Af Hovedtabellerne vil endvidere fremgaa, at den kun sjælden er noteret i en af de ringeste Klasser uden i Forbindelse med en anden Fejl.

Fejlene „bittert“ og „oljet“ ere de værste Smørfejl, hvilket fremgaar af den stærke Stigning af Tallene for disse Fejl i de daarlige Klasser. For disse to Fejl haves i de 8 Klasser henholdsvis:

„bittert“ 0—0—1—4—30—43—50—59 pCt. og

„oljet“ 0—0—0—0—11—11—16—27 —

Man ser, at intet Mærke med Betegnelsen „oljet“ er kommen i højere end V Klasse. Det har da ogsaa været karakteristisk under Bedømmelsen at lægge Mærke til, hvor enige alle Dommere vare om at give en lav Karakter, saasnart det var konstateret, at et Mærke var „oljet“ eller blot havde „Tendens“ dertil.

Tallene i sidste Kolonne af Tab. XI vise, hvor ofte de forskellige Smørfejl ere noterede i Forhold til hinanden. Man ser, at „bittert“ er langt den hyppigste Fejl, da den er noteret ved 20 pCt. af alt Smørret.

Af denne Undersøgelse fremgaar altsaa, at hvis et Mejeri vil opnaa en god Karakter for sit Smør, maa det sørge for, at Smørret bliver behandlet saaledes, at det ikke fremtræder med Konsistensfejl, men ganske særlig maa det gjøre alt for at undgaa Fejlene „bittert“ og „oljet“, navnlig den sidste.

Til en Belysning af Forekomsten af Smørfejl ved Herregaardsmejerier og Andels- og Fællesmejerier Sommer og Vinter er Optællingen foretaget noget anderledes end i Tab. XI, hvor Formaalet var at vurdere Smørfejlernes Betydning i Forhold til hinanden. Her er ikke alene medregnet Smørfejlene ved 1ste Bedømmelse, men overalt ogsaa Smørfejlene ved 2den Bedømmelse og saaledes, at naar der er noteret forskellige Fejl ved de to Bedømmelser, da er kun

medtaget Fejlene ved 2den Bedømmelse, idet man jo maa forudsætte, at Fejlene have været mest udprægede ved denne, saa at de med større Sikkerhed have kunnet bestemmes. Resultatet af denne Optælling findes i Tab. XII, der er ordnet saaledes, at der findes en Kolonne for H og en for M baade Sommer og Vinter, hvorhos H og M ere samlede under ét saavel for Sommer som for Vinter. I sidste Afsnit af Tab. XII ere Tallene derhos ligesom i Tab. XI. omregnede i Forhold til Antallet af alle bedømte Tredinger.

Tabel XII. Oversigt over Forekomsten af Smørfejl ved H og M. Sommer og Vinter.

	Antal af Smørfejl.									Antal af Smørfejl udtrykt i pCt. af Antal Tredinger.								
	Sommer.			Vinter.			Sommer og Vinter samlet.			Sommer.			Vinter.			Sommer og Vinter samlet.		
	H	M	alle	H	M	alle	H	M	alle	H	M	alle	H	M	alle	H	M	alle
Behandlingsfejl.																		
Saltningsfejl.....	1	4	5	1	4	5	2	8	10	1	1	1	0	1	0	0	1	1
Farvefejl.....	2	2	4	6	11	17	8	13	21	1	0	1	2	1	2	2	1	1
Skjoldet.....	3	13	16	9	41	50	12	54	66	2	2	2	3	5	5	3	4	4
Konsistensfejl.....	40	78	118	18	124	142	58	202	260	21	13	15	6	16	13	12	15	14
Egentlige Smørfejl:																		
Urent.....	18	75	93	18	49	67	36	124	160	9	13	12	6	6	6	8	9	9
Branket.....	5	32	37	2	24	26	7	56	63	3	5	5	1	3	2	1	4	3
Bittert.....	43	126	169	58	302	360	101	428	529	23	21	21	21	38	34	21	31	28
Oljet.....	43	77	120	34	89	123	77	166	243	23	13	15	12	11	11	16	12	13
Antal Tredinger ialt...	191	599	790	280	792	1072	471	1391	1862	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Tallene for Saltningsfejl i Tab. XII ere for smaa til at slutte noget af. Tallene for Farvefejl og skjoldet vise, at disse Fejl ere noterede omtrent i samme Forhold ved H og M, men noget hyppigere om Vinteren end om Sommeren.

Der findes nemlig om Sommeren 1 pCt. Farvefejl og 2 pCt. skjoldet,
men om Vinteren 2 " — — 5 " —

Dette staar rimeligvis i Forbindelse med visse Vanskeligheder ved Æltningen i den kolde Aarstid, et Forhold, som vi senere skulle komme tilbage til.

Tallene for Konsistensfejl vise, at disse Fejl forekomme forholdsvis i omtrent samme Antal Sommer og Vinter, idet der findes 15 pCt. Konsistensfejl om Sommeren og 13 pCt. om Vinteren, men H og M frembyde her et forskjelligt Forhold; der haves nemlig:

for H: om Sommeren 21 pCt., om Vinteren 6 pCt. Konsistensfejl,
men - M: — — 13 " — — 16 " —

Altsaa har H flere Konsistensfejl end M. om Sommeren, men omvendt har M flere Konsistensfejl end H om Vinteren.

Med Hensyn til „Urent“ er Forholdet mellem H og M omtrent ens baade Sommer og Vinter, men der er noteret forholdsvis langt flere Gange „urent“ om Sommeren end om Vinteren, nemlig 12 pCt. om Sommeren mod kun 6 pCt. om Vinteren. Dette staar rimeligvis i Forbindelse med, at Fejlene ved Sommersmørret gennemgaaende ere mindre udprægede end Fejlene ved Vintersmørret, saa at Dommerne i mange Tilfælde om Sommeren have maattet nøjes med at erklære „urent“ uden at kunne nærmere angive, hvori det „urene“ bestod.

Branket forekommer i større Antal ved M end ved H baade Sommer og Vinter, man har nemlig:

for H: Sommer 3 pCt., Vinter 1 pCt., Sommer og Vinter 1 pCt. branket,
- M: — 5 " — 3 " — — 4 " —

Men tillige ses det, at denne Fejl er hyppigere til Stede om Sommeren end om Vinteren, idet der for H og M under ét haves om Sommeren 5 pCt. branket mod 2 pCt. om Vinteren.

Størst Interesse har det dog at betragte Tallene for bittert og oljet; thi ikke alene ere disse Fejl, som det fremgaar af det foregaaende, de værste Smørfejl, men H og M fremvise her ret mærkelige Forskjelligheder Sommer og Vinter.

Man har nemlig for bittert:

for H: Sommer 23 pCt., Vinter 21 pCt., Sommer og Vinter 21 pCt.

- M: — 21 " — 38 " — — 31 "

Altsaa har H omtrent samme Antal bittert Sommer og Vinter, men medens M om Sommeren har det samme Antal bittert som H, har M om Vinteren næsten dobbelt saa mange.

For oljet haves:

for H: Sommer 23 pCt., Vinter 12 pCt., Sommer og Vinter 16 pCt.

- M: — 13 " — 11 " — — 12 "

Her er det altsaa saaledes, at M har omtrent lige mange pCt. oljet Sommer og Vinter, men medens H har det samme Antal som M om Vinteren, har H om Sommeren omtrent dobbelt saa mange.

Med andre Ord: Fejlen bittert er særlig karakteristisk for M om Vinteren, Fejlen oljet er særlig karakteristisk for H om Sommeren.

Ved at gennemgaa Bemærkningerne om Smørfejl i Kl. 7—8 i Hovedtabellerne vil man ret jævnlig finde en Behandlingsfejl og en egentlig Smørfejl noteret samtidig. Dette tyder paa en vis Forbindelse mellem Behandlingsfejl og egentlige Smørfejl. For at faa et Overblik herover have vi i Tab. XIII foretaget en Optælling af, hvor ofte Behandlingsfejlene ere noterede alene, og hvor ofte de ere noterede i Forbindelse med egentlige Smørfejl, og vi have ved denne Optælling medtaget Bemærkningerne saa vel ved 1ste som ved 2den Bedømmelse. Optællingen er foretagen for H og M under ét, men delt i Sommer og Vinter, hvorhos Sommer og Vinter tillige ere sammenregnede i nederste Afsnit af Tabellen.

Det fremgaar nu af Tallene i denne Tabel, at naar de forskellige Behandlingsfejl ere noterede i alt $10 + 21 + 66 + 260 = 357$ Gange, saa ere de kun 106 Gange (30 pCt.) noterede alene, men 251 Gange (70 pCt.) i Forbindelse med egentlige Smørfejl. Men i saa Henseende frembyde de forskellige Behandlingsfejl ikke smaa Forskjelligheder. Man vil nemlig se, at Saltningsfejl forholdsvis sjælden noteres i Forbindelse med andre Fejl, idet de i 80 pCt. af Tilfældene ere noterede alene, men kun 20 pCt. af Tilfældene i Forbindelse med egentlige Smørfejl. — Farvefejlene forekomme hyppigere i Forbindelse med andre Smørfejl, nemlig i 57 pCt. af Tilfældene, og Fejlen skjoldet endnu hyppigere, nemlig i 68 pCt. af Tilfældene. Men hyppigst forekomme Konsistensfejlene i Forbindelse med egentlige Smørfejl, nemlig i ikke mindre end 74 pCt. af Tilfældene og kun i 26 pCt. af Tilfældene alene. Det er selvfølgelig ikke let at afgjøre, hvad der her er Aarsag, og hvad der er Virkning. Forholdet kan være, at det daarlig behandlede Smør frembyder særlig gode Betingelser for Udviklingen af tilstedeværende Spirer til Smørfejl, men Forholdet kan ogsaa være, at det Smør, der alt fra Syrningen og Kjærningen af er behæftet med Fejl, vanskelig lader sig behandle saaledes, at det kan fremtræde som et smukt Produkt. De forskellige egentlige Smørfejl synes imidlertid at staa i et forskjelligt Forhold til Behandlingsfejlene, og særlig synes „bittert“ fortrinsvis at have Tilbøjelighed til at optræde sammen med „skjoldet“ og „Konsistensfejl“. For imidlertid at faa et klart Billede heraf, maa man jævnføre Tallene i Tab. XIII med Tallene i Tab. XII. Hvis der nemlig kun hersker et tilfældigt Forhold mellem de forskellige egentlige Smørfejls Forekomst sammen med Behandlingsfejlene, maa de Procenttal i Tab. XIII, der udtrykke dette Forhold, omtrent være de samme som de Tal i Tab. XII, der angive, i hvilket Forhold de forskellige egentlige Smørfejl forekomme ved alle bedømte Tredinger. Man finder imidlertid, at af alle bedømte Tredinger havde i Følge Tab. XII:

9 pCt. „urent“, 3 pCt. „branket“, 28 pCt. „bittert“ og 13 pCt. „oljet“,
men af dem, der havde Behandlingsfejl, havde i Følge Tab. XIII:

med Farvefejl: 14 pCt. „urent“, 5 pCt. „branket“, 29 pCt. „bittert“ og 9 pCt. „oljet“,

"	Skjoldet:	8	"	—	4	"	—	44	"	—	—	12	"	—
"	Konsistf.:	13	"	—	2	"	—	48	"	—	—	11	"	—

Tabel XIII. Oversigt over Forekomsten af „Behandlingsfejl“ i Forbindelse med „egentlige Smørfejl“.

Behandlingsfejl.	Antal Gange							Beregnet i pCt. af hele Antallet.					
	ialt.	alene.	i Forbindelse med					alene.	i Forbindelse med				
			urent.	branket.	bittert.	oljet.	egentlige Smørfejl ialt.		urent.	branket.	bittert.	oljet.	egentlige Smørfejl i alt.
Sommer.													
Saltningsfejl	5	4	1	0	0	0	1	80	20	0	0	0	20
Farvefejl	4	2	0	1	1	0	2	50	0	25	25	0	50
Skjoldet	16	6	0	0	8	2	10	37	0	0	50	13	63
Konsistensfejl	118	31	22	5	44	16	87	26	19	4	37	14	74
Vinter.													
Saltningsfejl	5	4	1	0	0	0	1	80	20	0	0	0	20
Farvefejl	17	7	3	0	5	2	10	41	18	0	29	12	59
Skjoldet	50	15	5	3	21	6	35	30	10	6	42	12	70
Konsistensfejl	142	37	12	1	81	11	105	26	8	1	57	8	74
Sommer og Vinter samlet.													
Saltningsfejl	10	8	2	0	0	0	2	80	20	0	0	0	20
Farvefejl	21	9	3	1	6	2	12	43	14	5	29	9	57
Skjoldet	66	21	5	3	29	8	45	32	8	4	44	12	68
Konsistensfejl	260	68	34	6	125	27	192	26	13	2	48	11	74

Heraf ses altsaa, at Fejlene „urent“, „branket“ og „oljet“ forekomme forholdsvis i omtrent samme Antal ved de Tredinger, der havde Behandlingsfejl, som ved alle bedømte Tredinger, og det samme gjælder Fejlen „bittert“ i Forbindelse med Farvefejl, men i Forbindelse med „skjoldet“ og Konsistensfejl har „bittert“ et langt større Tal, end det skulde have efter det Forhold, hvori det forekommer i det hele, nemlig henholdsvis ved skjoldet og Konsistensfejl 44 pCt. og 48 pCt. mod 28 pCt. ved alle Tredinger, og det viser sig altsaa at „bittert“ har særlig Tilbøjelighed til at optræde sammen med skjoldet Smør og ved det Smør, som har andre Konsistensfejl. I denne Henseende er der dog nogen Forskjel paa Sommer og Vinter. Særlig om Vinteren har Smør med Konsistensfejl Tilbøjelighed til at blive bittert, medens det om Sommeren har noget større Tilbøjelighed til at blive oljet end om Vinteren.

I Tabel XIV (Side 66) er givet en Oversigt over Forekomsten af Smørfejl i de forskellige Landsdele. Ved Optællingen er medtaget Bemærkningerne baade ved 1ste og 2den Bedømmelse, og forøvrigt er den foretagen ligesom Optællingen i Tab. XII og XIII, og Tallene for Antal Gange ere omregnede i pCt. af hele det for hver Landsdel bedømte Antal Tredinger.

Vi ville i Tab. XIV forbigaa Tallene for Saltningsfejl og Farvefejl, der ere smaa og forekomme saa spredt. Tallene for „skjoldet“ ere ikke meget forskellige for de forskellige Landsdele, dog har det vestlige og det nordlige Jylland et forholdsvis større Antal skjoldet end de øvrige Landsdele, hvorfor da ogsaa Tallet for hele Jylland under ét bliver 5 pCt. mod 3 pCt. for Øerne. Tallene for Konsistensfejl ere størst for Fyn og det vestlige Jylland, mindst for de sydlige Øer, Bornholm og Sjælland. I Gjennemsnit staar Jylland og Øerne omtrent lige, nemlig med 13 pCt. for

Tabel XIV. Oversigt over Forekomsten af Smørfejl i de forskellige Landsdele.

	Antal af Smørfejl for Landsdel:										Antal Smørfejl udtrykt i pCt. af Antal Tredinger i Landsdel:									
	A	B	C	D	E	F	G	A-D	E-G	alle Landsdele.	A	B	C	D	E	F	G	A-D	E-G	alle Landsdele.
	Sjælland.	Bornholm.	Syddige Øer.	Fyn.	Østlige Jylland.	Vestlige Jylland.	Nordlige Jylland.	Øerne.	Jylland.		Sjælland.	Bornholm.	Syddige Øer.	Fyn.	Østlige Jylland.	Vestlige Jylland.	Nordlige Jylland.	Øerne.	Jylland.	
Behandlingsfejl:																				
Saltningsfejl.....	3	0	0	1	2	3	1	4	6	10	1	0	0	0	0	2	0	0	1	1
Farvefejl.....	7	0	0	4	7	0	3	11	10	21	2	0	0	1	1	0	2	1	1	1
Skjoldet	13	2	6	8	18	10	9	29	37	66	3	5	3	2	3	7	6	3	5	4
Konsistensfejl	48	4	20	70	72	27	19	142	118	260	12	11	10	17	14	18	13	13	15	14
Egentlige Smørfejl:																				
Urent	31	8	16	38	46	12	9	93	67	160	8	21	8	9	9	8	6	9	8	9
Branket	13	2	7	18	14	6	3	40	23	63	3	5	4	4	3	4	2	4	3	3
Bittert.....	134	15	68	116	141	37	18	333	196	529	33	39	35	28	27	26	13	32	24	28
Oljet	29	2	26	51	71	32	32	108	135	243	7	5	13	13	14	22	22	10	17	13
Antal Tredinger ialt...	409	38	197	408	522	145	143	1052	810	1862	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Øerne og 15 pCt. for Jylland. Tallene for „urent“ og Tallene for „branket“ ere omtrent ens for de forskellige Landsdele og ens for Jylland og Øerne, naar undtages Bornholm, der frembyder et et paafaldende stort Tal for „urent“, men det maa her ikke overses, at da hele det bedømte Antal Tredinger for Bornholm er temmelig lille, ville tilfældige Svingninger faa forholdsvis stor Indflydelse paa Procenttallene.

Tallene for „bittert“ og „oljet“ vise ret mærkelige Forskjelligheder for de forskellige Landsdele. Se vi først paa Tallene for alle Øerne og hele Jylland, have Øerne 32 pCt. „bittert“ mod Jylland: 24 pCt. Ogse vi paa de enkelte Landsdele, findes de største Tal for Bornholm og de sydlige Øer: 39 og 35 pCt., derefter følger Sjælland med 33 pCt., men selv Fyn, der har det laveste Tal for Øerne, 28 pCt., har flere „bittert“ end den af Jyllands Dele, der har flest, nemlig det østlige Jylland med 27 pCt. Et paafaldende lavt Tal for bittert Smør frembyder det nordlige Jylland med 13 pCt., altsaa kun halvt saa mange, som den Landsdel, der derefter har det laveste Antal, nemlig det vestlige Jylland med 26 pCt.

Fejlen „oljet“ forholder sig saa at sige lige omvendt af Fejlen bittert. Her har Jylland et Tal, 17 pCt., der er lige saa meget større end Tallet for Øerne, 10 pCt., som Tallet for „bittert“ var mindre for Jylland end for Øerne. De største Tal for „oljet“ forekomme for det nordlige og det vestlige Jylland med 22 pCt., men selv det østlige Jylland, der har 14 pCt. „oljet“, har dog flere end Fyn og de sydlige Øer, der begge have 13 pCt. Paafaldende smaa Tal for oljet Smør forekomme for Sjælland og Bornholm, nemlig henholdsvis 7 og 5 pCt., altsaa omtrent kun halvt saa mange som den Landsdel, der derefter har det laveste Antal.

Hovedresultatet af Optællingen af Smørfejl for de forskellige Landsdele er altsaa det, at Smør med Fejlene „bittert“ fortrinsvis findes paa Øerne, medens Smør med Fejlene „oljet“ fortrinsvis har hjemme i Jylland.

Afsnit D.

Bortflydt Lage, Svind og Vandindhold.

Som bekjendt har der tit lydt Klage over, at Smørret giver Lage, og i disse Klager har det som oftest ikke alene været anført, at det ser lidet tiltalende ud, at Smørret flyder med Vand, men ogsaa, at dette forvolder Kjøberen af Smørret et føleligt Tab paa Grund af det „Svind“, som derved fremkommer. Som Aarsag til, at Smørret giver Lage, har man ofte set angivet, at det er for vandholdigt, det vil sige indeholder en abnorm stor Vandprocent, og i Overensstemmelse hermed er der givet Producenterne Tilhold om at søge Vandmængden i Smørret bragt ned. Man er altsaa gaaet ud fra, at „bortflydt Lage“ og „stort Vandindhold“ stod i nær Forbindelse med hinanden, og heri var der paa Forhaand egentlig ikke noget urimeligt. Skjønt mange af de fremkomne Klager over Svind ved bortflydt Lage rimeligvis have været overdrevne, saa er der dog ingen Tvivl om, at der i det hele og store har været noget berettiget deri. Et af Formaalene ved de „sammenhængende Rækker af Smørudstillinger“ var derfor at faa undersøgt, hvorledes det til Udstillingerne indsendte Smør forholdt sig med Hensyn til „bortflydt Lage“ (jfr. Planens § 2), og af hvad der er viist Side 19—20, vil det fremgaa, at den Lagemængde, der flød bort fra Smørret, nøje har kunnet opsamles og vejes i hvert enkelt Tilfælde. Resultatet af Lagevejningen er opført i Hovedtabellerne Kol. 22—23, saaledes at der i den første er opført den Lagemængde, der flød bort under Smørrets rolige Henstand i 11 Døgn, og i den sidste, hvor megen Lage der flød bort i hele den Tid (gjennemsnitlig 18 Døgn), Smørret henstod til Observation i Udstillingslokalerne. Af den i 11 Døgn bortflydte Lagemængde er det altsaa muligt at konstatere, hvor stor en Del af det i samme Tid observerede Svind af Smørret, der skyldes bortflydt Lage; vi skulle senere komme tilbage hertil; her ville vi først betragte Tallene for bortflydt Lage i alt.

I Tab. XV—XVII (Side 68—70) er af Tallene i Hovedtabellerne beregnet, hvor mange Tredinger der findes dels uden og dels med bortflydt Lage for hver af de 8 Godhedsklasser for Sommer for sig (Tab. XV) og Vinter for sig (Tab. XVI) samt for Sommer og Vinter samlet under ét (Tab. XVII). Paa hver af Tabellerne er Resultatet for Herregaardsmejerierne og for Andels- og Fællesmejerierne opført for sig, hvorhos der sidst i hver Tabel er beregnet et samlet Resultat for begge. Det Smør, der har givet Lage, er delt i 5 Afdelinger, eftersom der er bortflydt 1—25 Kvt., 26—100 Kvt., 101—200 Kvt., 201—300 Kvt. o. s. v.; 417 Kvt. er det meste, der er iagttaget for nogen Treding. Antallet af Tredinger uden og med bortflydt Lage er omregnet i pCt. af det hele Antal Tredinger, og i de to sidste Kolonner er opført, hvor mange Kvint Lage en Treding har givet dels i Gjennemsnit for alle Tredinger og dels i Gjennemsnit for de Tredinger, der have givet Lage. Under hvert Afsnit i Tabellerne er opført det samlede Resultat for den bedste Halvdel af Smørret (Kl. I—IV) og den ringeste Halvdel (Kl. V—VIII), og endelig under dette Resultatet for alle Klasserne under ét, hvilket saa tillige er omregnet i pCt. af alle bedømte Tredinger.

En Sammenligning mellem Tallene i Tab. XV og XVI vil strax vise en meget betydelig Forskjel mellem Sommer og Vinter med Hensyn til bortflydt Lage. Se vi i hver af Tabellerne paa det nederste Afsnit, som angaar H og M under ét, finde vi, at medens om Sommeren af de 790 Tredinger, for hvilke Undersøgelserne gjælde, kun de 109 have givet Lage, har om Vinteren af 1072 Tredinger de 477 givet Lage; udtrykt i pCt. haves altsaa følgende:

for Sommer	(Tab. XV):	86 pCt. uden bortflydt Lage,	14 pCt. med bortflydt Lage.
- Vinter	(— XVI):	56	- — — — 44
- Som. og Vint.	(— XVII):	69	- — — — 31

Forholdsvis har altsaa over 3 Gange saa mange Tredinger givet Lage om Vinteren som om Sommeren, og medens den bortflydte Lagemængde om Sommeren kun var 5 Kvt. i Gjennemsnit for alle Tredinger, var den om Vinteren 22 Kvint. Men ikke alene har Antallet af Tredinger med bortflydt Lage været størst om Vinteren, men den Lagemængde, der flød bort fra de Tredinger, der gav Lage, var langt rigeligere om Vinteren end om Sommeren.

Tabel XV. Oversigt over bortflydt Lage i de 8 Godhedsklasser. Sommer.

Klasser.	Antal Tredinger								pCt. af hele Antallet		Kvint bortflydt Lage i Gjen- nemsnit for 1 Treding	
	i alt	uden bortflydt Lage.	med bortflydt Lage.					i alt med bortflydt Lage.	uden bortflydt Lage.	med bortflydt Lage.	med bortflydt Lage.	af alle.
			1-25 Kvt.	26-100 Kvt.	101-200 Kvt.	201-300 Kvt.	301-400 Kvt.					
Herregaardsmejerier (H).												
Klasse I.....	9	6	0	3	0	0	0	3	67	33	29	10
— II.....	14	10	3	1	0	0	0	4	71	29	17	5
— III.....	35	31	2	2	0	0	0	4	89	11	23	3
— IV.....	41	34	4	3	0	0	0	7	83	17	32	6
— V.....	29	18	7	1	3	0	0	11	62	38	51	19
— VI.....	28	20	4	4	0	0	0	8	71	29	38	11
— VII.....	16	14	0	2	0	0	0	2	88	12	41	5
— VIII.....	19	17	1	1	0	0	0	2	89	11	34	4
Sum af Kl. I—IV.....	99	81	9	9	0	0	0	18	82	18	26	5
— — — V—VIII.....	92	69	12	8	3	0	0	23	75	25	44	11
Sum af alle.....	191	150	21	17	3	0	0	41	79	21	36	8
Udtrykt i pCt.	100	78.5	11.0	8.9	1.6	0	0	21.5	—	—	—	—
Andels- og Fælles- mejerier (M).												
Klasse I.....	3	2	1	0	0	0	0	1	67	33	5	2
— II.....	31	28	2	0	1	0	0	3	90	10	43	4
— III.....	129	112	10	5	2	0	0	17	87	13	33	4
— IV.....	174	153	14	5	2	0	0	21	88	12	31	4
— V.....	129	118	8	2	1	0	0	11	91	9	26	2
— VI.....	78	70	6	1	1	0	0	8	90	10	34	4
— VII.....	32	27	2	2	1	0	0	5	84	16	46	7
— VIII.....	23	21	2	0	0	0	0	2	91	9	5	0.4
Sum af Kl. I—IV.....	337	295	27	10	5	0	0	42	88	12	32	4
— — — V—VIII.....	262	236	18	5	3	0	0	26	90	10	31	3
Sum af alle.....	599	531	45	15	8	0	0	68	89	11	32	4
Udtrykt i pCt.	100	88.6	7.5	2.5	1.4	0	0	11.4	—	—	—	—
H og M samlet.												
Klasse I.....	12	8	1	3	0	0	0	4	67	33	23	8
— II.....	45	38	5	1	1	0	0	7	84	16	28	4
— III.....	164	143	12	7	2	0	0	21	87	13	31	4
— IV.....	215	187	18	8	2	0	0	28	87	13	32	4
— V.....	158	136	15	3	4	0	0	22	86	14	38	5
— VI.....	106	90	10	5	1	0	0	16	85	15	36	5
— VII.....	48	41	2	4	1	0	0	7	85	15	45	7
— VIII.....	42	38	3	1	0	0	0	4	90	10	19	2
Sum af Kl. I—IV.....	436	376	36	19	5	0	0	60	86	14	30	4
— — — V—VIII.....	354	305	30	13	6	0	0	49	86	14	37	5
Sum af alle.....	790	681	66	32	11	0	0	109	86	14	33	5
Udtrykt i pCt.	100	86.2	8.4	4.0	1.4	0	0	13.8	—	—	—	—

Tabel XVI. Oversigt over bortflydt Lage i de 8 Godhedsklasser. Vinter.

Klasser.	Antal Tredinger							pCt. af hele Antallet		Kvint bortflydt Lage i Gjen- nemsnit for 1 Treding		
	i alt	uden bortflydt Lage.	med bortflydt Lage.					ialt med bortflydt Lage.	uden bortflydt Lage.	med bortflydt Lage.	med bortflydt Lage.	
			1-25 Kvt.	26-100 Kvt.	101-200 Kvt.	201-300 Kvt.	301-400 Kvt.				med bortflydt Lage.	af alle
Herregaardsmejerier. (H)												
Klasse I.....	29	15	6	6	2	0	0	14	52	48	38	18
— II.....	55	31	13	6	5	0	0	24	56	44	46	20
— III.....	59	35	15	6	2	1	0	24	59	41	37	15
— IV.....	53	31	10	10	2	0	0	22	58	42	37	15
— V.....	40	24	6	8	1	1	0	16	60	40	49	19
— VI.....	13	4	3	6	0	0	0	9	31	69	34	23
— VII.....	16	10	4	2	0	0	0	6	63	37	21	8
— VIII.....	15	11	0	3	1	0	0	4	73	27	61	16
Sum af Kl. I—IV.....	196	112	44	28	11	1	0	84	57	43	39	17
— — — V—VIII.....	84	49	13	19	2	1	0	35	58	42	41	17
Sum af alle.....	280	161	57	47	13	2	0	119	58	42	40	17
Udtrykt i pCt.....	100	57.5	20.4	16.8	4.6	0.7	0	42.5	—	—	—	—
Andels- og Fælles- mejerier. (M)												
Klasse I.....	15	10	3	1	1	0	0	5	67	33	55	18
— II.....	57	29	10	15	3	0	0	28	51	49	44	22
— III.....	133	51	47	22	9	4	0	82	38	62	45	28
— IV.....	165	84	38	29	11	3	0	81	51	49	51	25
— V.....	165	99	32	19	11	2	2*)	66	60	40	59	24
— VI.....	131	79	27	14	8	3	0	52	60	40	56	22
— VII.....	70	45	15	5	5	0	0	25	64	36	41	15
— VIII.....	56	37	10	4	4	0	1	19	66	34	60	20
Sum af Kl. I—IV.....	370	174	98	67	24	7	0	196	47	53	48	25
— — — V—VIII.....	422	260	84	42	28	5	3	162	62	38	55	21
Sum af alle.....	792	434	182	109	52	12	3	358	55	45	51	23
Udtrykt i pCt.....	100	54.8	23.0	13.7	6.6	1.5	0.4	45.2	—	—	—	—
H og M samlet.												
Klasse I.....	44	25	9	7	3	0	0	19	57	43	42	18
— II.....	112	60	23	21	8	0	0	52	54	46	45	21
— III.....	192	86	62	28	11	5	0	106	45	55	43	24
— IV.....	218	115	48	39	13	3	0	103	53	47	48	23
— V.....	205	123	38	27	12	3	2*)	82	60	40	57	23
— VI.....	144	83	30	20	8	3	0	61	58	42	52	22
— VII.....	86	55	19	7	5	0	0	31	64	36	37	13
— VIII.....	71	48	10	7	5	0	1	23	68	32	60	19
Sum af Kl. I—IV.....	566	286	142	95	35	8	0	280	51	49	45	22
— — — V—VIII.....	506	309	97	61	30	6	3	197	61	39	53	21
Sum af alle.....	1072	595	239	156	65	14	3	477	56	44	48	22
Udtrykt i pCt.	100	55.5	22.3	14.5	6.1	1.3	0.3	44.5	—	—	—	—

*) Heri én med 417 Kvt.

Tabel XVII. Oversigt over bortflydt Lage i de 8 Godhedsklasser. Sommer og Vinter samlet.

Klasser.	Antal Tredinger								pCt. af hele Antallet		Kvint bortflydt Lage i Gjen- nemsnit for 1 Treding		
	i alt	uden bortflydt Lage.	med bortflydt Lage.					ialt med bortflydt Lage.	uden bortflydt Lage	med bortflydt Lage.	med bortflydt Lage.	af alle.	
			1-25 Kvt.	26-100 Kvt.	101-200 Kvt.	201-300 Kvt.	301-400 Kvt.						
Herregaardsmejerier (H).													
Klasse I.....	38	21	6	9	2	0	0	17	55	45	36	16	
— II.....	69	41	16	7	5	0	0	28	59	41	41	17	
— III.....	94	66	17	8	2	1	0	28	70	30	35	10	
— IV.....	94	65	14	13	2	0	0	29	69	31	36	11	
— V.....	69	42	13	9	4	1	0	27	61	39	49	19	
— VI.....	41	24	7	10	0	0	0	17	59	41	36	15	
— VII.....	32	24	4	4	0	0	0	8	75	25	26	6	
— VIII.....	34	28	1	4	1	0	0	6	82	18	52	9	
Sum af Kl. I—IV.....	295	193	53	37	11	1	0	102	65	35	37	13	
— — — V—VIII.....	176	118	25	27	5	1	0	58	67	33	42	14	
Sum af alle.....	471	311	78	64	16	2	0	160	66	34	39	13	
Udtrykt i pCt.....	100	66.0	16.6	13.6	3.4	0.4	0	34.0	—	—	—	—	
Andels- og Fælles- mejerier (M).													
Klasse I.....	18	12	4	1	1	0	0	6	67	33	47	16	
— II.....	88	57	12	15	4	0	0	31	65	35	44	16	
— III.....	262	163	57	27	11	4	0	99	62	38	43	16	
— IV.....	339	237	52	34	13	3	0	102	70	30	47	14	
— V.....	294	217	40	21	12	2	2*)	77	74	26	54	14	
— VI.....	209	149	33	15	9	3	0	60	71	29	53	15	
— VII.....	102	72	17	7	6	0	0	30	71	29	42	12	
— VIII.....	79	58	12	4	4	0	1	21	73	27	55	15	
Sum af Kl. I—IV.....	707	469	125	77	29	7	0	238	66	34	45	15	
— — — V—VIII.....	684	496	102	47	31	5	3	188	73	27	52	14	
Sum af alle.....	1391	965	227	124	60	12	3	426	69	31	48	15	
Udtrykt i pCt.....	100	69.4	16.3	8.9	4.3	0.9	0.2	30.6	—	—	—	—	
H og M samlet.													
Klasse I.....	56	33	10	10	3	0	0	23	59	41	39	16	
— II.....	157	98	28	22	9	0	0	59	62	38	43	16	
— III.....	356	229	74	35	13	5	0	127	64	36	41	15	
— IV.....	433	302	66	47	15	3	0	131	70	30	44	13	
— V.....	363	259	53	30	16	3	2*)	104	71	29	53	15	
— VI.....	250	173	40	25	9	3	0	77	69	31	49	15	
— VII.....	134	96	21	11	6	0	0	38	72	28	39	11	
— VIII.....	113	86	13	8	5	0	1	27	76	24	54	13	
Sum af Kl. I—IV.....	1002	662	178	114	40	8	0	340	66	34	43	14	
— — — V—VIII.....	860	614	127	74	36	6	3	246	71	29	50	14	
Sum af alle.....	1862	1276	305	188	76	14	3	586	69	31	46	14	
Udtrykt i pCt.....	100	68.5	16.4	10.1	4.1	0.7	0.2	31.5	—	—	—	—	

*) Heri én med 417 Kvt.

Ved at lade Blikket glide ned ad de Kolonner i Tab. XV og XVI, der have til Overskrift: 1—25 Kvt., 26—100 Kvt. o. s. v., vil man nemlig finde større Tal for Vinter end for Sommer, hvorhos der i Kolonnerne for de største Lagemængder (200—400 Kvt.) ingen Tredinger forekomme om Sommeren, men derimod en Del om Vinteren. I Gjennemsnit for alle de Tredinger, der have givet Lage, haves om Sommeren 33 Kvint, men om Vinteren 48 Kvint bortflydt Lage.

Hvad her er sagt om bortflydt Lage Sommer og Vinter for H og M under ét, passer i Hovedsagen ogsaa for H og M særskilt, dog findes der nogen Forskjel. Man ser nemlig, at

H	har	21 pCt.	med	bortflydt	Lage	om	Sommeren	og	42 pCt.	om	Vinteren.
M	-	11	-	—	—	—	—	-	45	-	—

altsaa har H om Sommeren forholdsvis flere Tredinger end M med bortflydt Lage, men omvendt har M flest om Vinteren. For Sommer og Vinter under ét (Tab. XVII) har H 34 pCt., M 31 pCt. med bortflydt Lage, altsaa omtrent lige mange. Se vi paa Gjennemsnitstallene for bortflydt Lage, finde vi:

for H,	Sommer	8 Kvint,	Vinter	17 Kvint,	Som.	og	Vint.	13 Kvint
- M,	—	4	—	—	23	—	—	15

Der er altsaa flydt lidt mere Lage bort fra H-Tredingerne end fra M-Tredingerne om Sommeren, men omvendt lidt mere fra M-Tredingerne om Vinteren. Forskjellen paa H og M indbyrdes er dog ringe mod Forskjellen mellem Sommer og Vinter.

Selvfølgelig er det en Fejl ved Smørret, naar det giver Lage, og i hvor vel man, som det senere skal blive viist, ikke kan slutte fra Mængden af bortflydt Lage til Smørrets Vandindhold efter kemisk Analyse og altsaa ikke ubetinget er berettiget til at anse det Smør, der giver Lage, for at være mere vandholdigt end det, der ikke giver Lage, saa er der dog ogsaa andre Hensyn at tage, og da særlig det, at Køberen med Rette ikke holder af, at Smørret flyder med Vand; thi enten saadant Smør er vandholdigere end andet Smør eller ej, saa er den Vandmængde, der af sig selv flyder ud af Smørret, i hvert Fald overflødig, og Producenterne bør gjøre alt, hvad der staar i deres Magt for at fjerne denne, inden Smørret slaas i Træerne. Helt at undgaa „bortflydt Lage“ er dog næppe muligt i alle Tilfælde, men det er da ogsaa kun den store Mængde bortflydte Lage, der er Tale om, naar det maa anses for en slem Fejl ved Smørret, at det giver Lage. Ved Laboratoriets Smørudstillinger er fulgt den Regel, at først naar den bortflydte Lagemængde oversteg 25 Kvt. for en Treding, blev det betragtet som en Fejl ved Smørret, der bevirkede, at det paagjældende Mejeri ikke maatte faa den Paaskjønnelse, der laa i, at dets Navn blev nævnt offentlig blandt den bedste Tredjedel af Mejerierne ved den paagjældende Udstilling, selv om det efter Smørrets Godhed i andre Henseender var iblandt disse. Men skjelne vi saaledes mellem Tredinger med lidt bortflydt Lage (1—25 Kvt.) og megen bortflydt Lage (over 25 Kvt.), vil det vise sig, at i det overvejende Antal Gange, hvor bortflydt Lage er iagttaget, har den været under 25 Kvt., altsaa saa lidt, at det maa anses for betydningsløst. Det fremgaar nemlig af Tallene i den nederste Linje af Tab. XVII, som angaar alle Mejerier under ét Sommer og Vinter, at af de 31.5 pCt. af Tredingerne med bortflydt Lage har over Halvdelen, nemlig 16,4 pCt., fra 1—25 Kvt. Lage. Af Resten har atter den største Del, nemlig 10.1 pCt., 26—100 Kvt. Lage, og kun $4.1 + 0.7 + 0.2 = 5.0$ pCt. har over 100 Kvt. Lage, og af Tab. XV og XVI vil fremgaa, at omtrent det samme Forhold mellem Tredinger med lidt og megen bortflydt Lage findes saa vel for H som for M om Sommeren og om Vinteren.

Af Tab. XV—XVII fremgaar endelig, hvorledes Smørret i de forskellige Godhedsklasser forholder sig med Hensyn til bortflydt Lage. Da imidlertid Antallet af Tredinger med bortflydt Lage ved at udstykkes i de 8 Klasser ofte bliver meget lille, ville Tilfældigheder faa forholdsvis stor Indflydelse, og det er derfor naturligt, at dels de Tal, der udtrykke, hvor mange pCt. Tredinger med bortflydt Lage der findes i hver Klasse, og dels de Tal, der angive, hvor stor den gjennemsnitlig bortflydte Lagemængde er, ville fremvise temmelig store Svingninger fra Klasse til Klasse. Vi ville derfor kun holde os til de Tal, der gjælde for de 4 bedste Klasser under ét og dem, der gjælde for de 4 ringeste Klasser. Man finder da:

for H bedste Kl., Sommer 18 pCt., Vinter 43 pCt., Som. og Vint. 35 pCt. med bortflydt Lage.												
- - ringeste — —	25	—	—	42	—	—	—	33	—	—	—	—
- M bedste — —	12	—	—	53	—	—	—	34	—	—	—	—
- - ringeste — —	10	—	—	38	—	—	—	27	—	—	—	—
- H-M bedste — —	14	—	—	49	—	—	—	34	—	—	—	—
— ringeste — —	14	—	—	39	—	—	—	29	—	—	—	—

Og se vi paa, hvor megen Lage der er flydt bort, finde vi:

for H bedste Kl., Sommer 5 Kvt., Vinter 17 Kvt., Som. og Vint. 13 Kvt. bortflydt Lage.												
- - ringeste — —	11	—	—	17	—	—	—	14	—	—	—	—
- M bedste — —	4	—	—	25	—	—	—	15	—	—	—	—
- - ringeste — —	3	—	—	21	—	—	—	14	—	—	—	—
- H-M bedste — —	4	—	—	22	—	—	—	14	—	—	—	—
- - ringeste — —	5	—	—	21	—	—	—	14	—	—	—	—

Der synes ikke i de her opførte Tal at være nogen Regel for, hvorvidt det gode eller det daarlige Smør har givet mest bortflydt Lage, og Resultatet bliver altsaa nærmest det, at Smørrets Godhed og „bortflydt Lage“ i det hele og store næppe staar i nogen direkte Forbindelse med hinanden (jfr. Side 94—95, hvor Smørfejl og bortflydt Lage undersøges samtidig).

Naar man vil undersøge Smørrets Svind, gaar det ikke an blot at veje Tredingerne (Smør og Træ under ét) paa to Tidspunkter og saa kalde Forskjellen Smørsvind, og dog er der næppe Tvivl om, at mangt et stort Svind, der har foranlediget Klage fra Kjøberen i England til Forhandleren her, eller fra denne til Producenten, har været grundet paa saadanne Vejninger. Det Svind, man finder paa denne Maade, er kun Bruttosvind, med heri indgaar foruden det egentlige Smørsvind tillige Træets Svind samt i visse Tilfælde tillige det Svind, der forårsages ved Smørrets Stripning, Bedømmelse o. s. v. Det gjælder selvfølgelig om at bestemme det egentlige Smørsvind, som har to Aarsager, nemlig bortflydt Lage og Fordampning. Fordampningen foregaar særlig fra Træet, men den Fugtighed, som tørrer bort herfra, erstattes ved ny Tilførsel af Fugtighed fra Smørret, saa at dettes Fordampningsflade i Virkeligheden næppe bliver mindre ved, at det indpakkes i Tredinger.

Et Hovedformaal ved de sammenhængende Rækker af Smørudstillinger var at belyse Smørrets Svind (jfr. Fjords Plan § 2). Det er Side 29—30 omtalt, hvilke Vejninger der blev foretaget for at konstatere Svindet, og da særlig det egentlige Smørsvind; men da dette, som det vil fremgaa af det følgende, i høj Grad har været afhængigt af, om der flød Lage — og da hvor meget — bort eller ikke, have vi beregnet Svindet dels for de Tredinger, der ikke have givet Lage, og dels for dem, der have givet Lage, og for de sidstes Vedkommende have vi atter skjælnet imellem, om der i alt flød lidt (1—25 Kvint) eller meget (over 25 Kvint) Lage bort. De forskellige Sammendragninger af Tallene i Hovedtabellerne ere opførte i Tab. XVIII (Side 74—75), og det vil ses, at Sondringen mellem „ingen Lage“, „1—25 Kvt. Lage“ og „over 25 Kvt. Lage“ er gennemført i alle Afdelinger af denne Tabel, hvorhos der tillige er beregnet Svind for alle Tredinger med Lage og alle Tredinger (uden og med Lage) under ét. Opgjørelsen i Tab. XVIII er som i de foregaaende Tabeller helt igjennem foretagen for Herregaardsmejerierne (H) for sig og for Andels- og Fællesmejerierne (M) for sig, hvorhos der er beregnet et Fællesresultat for H og M under ét. Ligeledes ere Sommerækkerne optalte for sig, og Vinterrækkerne for sig, og Fællesresultatet for Sommer og Vinter under ét udregnet. Tab. XVIII er delt i Underafdelinger a—l, og vi skulle nu gennemgaa Tallene i disse hver for sig.

I Tab. XVIII a er givet en Oversigt over Antallet af Tredinger, for hvilket Opgjørelsen gjælder, og dette Antal er udregnet procentisk i Tab. XVIII b. Antallet i Tab. XVIII a er ikke det samme, som findes opført i de tre foregaaende Tabeller, hvor alle Udstillinger vare medtagne, medens her kun er medtaget dem, for hvilke der haves Undersøgelser af Svind, og dette haves ikke for de 3 første Udstillinger, da Smørret ved dem kun blev strippet én Gang. Det vil imidlertid ses, at de procentiske Tal i Tab. XVIII b for Tredinger „uden bortflydt Lage“, „med 1—25 Kvint Lage“ o. s. v. meget nær stemme med dem, der ere opførte i Tab. XV—XVII, og vi skulle derfor ikke omtale dem nærmere, men blot bemærke, at da Resultatet fra en Del af Udstillingerne saaledes stemmer med Resultatet fra alle Udstillingerne, tyder dette paa, at det virkelig er lykkedes ved Smørudstillingerne at faa samlet saa mange Observationer, at Gjennemsnitstallene maa anses for paalidelige. Tallene i Tab. XVIII a og b ere egentlig kun medtagne til Kontrol for Beregningen af Gjennemsnitstallene (jfr. Side 37).

I Tab. XVIII c er opført Smørrets Nettosvind ved rolig Henstand i 11 Dage, saaledes som det er fundet af Brutto- og Tharavægten efter 1ste Stripning og de samme Vægte før 2den Stripning (jfr. Side 30). Betragte vi først de 3 Tal, der i samme vandrette Linje gjælde for H og M og H-M, finde vi ingen synderlig Forskjel for „ingen bortflydt Lage“ og for „0—25 Kvint bortflydt Lage“, naar vi holde os til Sommer for sig eller Vinter for sig eller Sommer og Vinter samlet. For over 25 Kvint Lage viser M et noget større Svind end H, men denne Forskjel er dog ringe mod den Forskjel, der fremkommer, naar vi sammenligne Linjen, der gjælder „uden bortflydt Lage“, og Linjerne med henholdsvis „1—25 Kvint“ og „over 25 Kvint“ bortflydt Lage, og det hvad enten vi se paa Tallene for Sommer eller for Vinter. For Sommer og Vinter samlet haves:

uden bortflydt Lage: H 22 Kvint, M 20 Kvint, H-M 21 Kvint Smørsvind.

med 1—25 Kvt. — — 46 — — 49 — — 48 — —

— over 25 — — — 93 — — 115 — — 109 — —

og det ses altsaa, at Smørret med 1—25 Kvt. har svundet over dobbelt saa meget som Smørret, der ingen Lage gav, og at Smørret, som gav over 25 Kvint Lage, har igjen svundet over dobbelt saa meget som det, der gav 1—25 Kvint Lage. Sammenligne vi Svindet for alle de Tredinger, der gav Lage, og sammenligner det med Svindet af dem, der ikke gav Lage, faas følgende:

uden bortflydt Lage: H 22 Kvint, M 20 Kvint, H-M 21 Kvint Smørsvind.

med — — — 70 — — 80 — — 77 — —

Altsaa har alt Smørret, som gav Lage, svundet gjennemsnitlig henimod 4 Gange saa meget som det Smør, der ingen Lage gav. Beregnes Svindet under ét for alle Tredinger (baade uden og med bortflydt Lage) Sommer og Vinter samlet, faas et Nettosvind i 11 Dage af 38 Kvint pr. Treding, eller omtrent $3\frac{1}{2}$ Kvint pr. Treding daglig.

Dette Svind er dog lidt forskjelligt Sommer og Vinter. For H og M samlet findes nemlig:

uden bortflydt Lage: Sommer 23 Kvint, Vinter 18 Kvint Smørsvind.

med 1—25 Kvt. — — 51 — — 47 — —

— over 25 — — — 106 — — 110 — —

Altsaa har det Smør, der ikke gav Lage, og det, der gav lidt Lage, svundet lidt mere om Sommeren end om Vinteren, medens det omvendte har været Tilfældet med det Smør, der gav megen Lage, hvilket jo er ganske naturligt, da Aarsagen til Svindet af det Smør, der ikke giver Lage, maa søges i Fordampningen, medens Svindet af det Smør, der giver megen bortflydt Lage, for en stor Del maa skyldes denne, og som vi alt have set, er den bortflydte Lage langt rigeligere om Vinteren end om Sommeren. I Gjennemsnit for alle Tredinger (uden og med bortflydt Lage under ét) findes et mindre Smørsvind om Sommeren end om Vinteren nemlig Sommer: 30 Kvint, Vinter: 45 Kvt., hvilket beregnet for 1 Dag bliver knap 3 Kvint om Sommeren og godt 4 Kvint om Vinteren.

For at kunne skjelne mellem de to Aarsager til det egentlige Smørsvind, nemlig Fordampningen og den bortflydte Lage, blev denne vejlet ved begge Stripningerne, og Forskjellen mellem de to fundne Vægte giver altsaa, hvad der er flydt bort i de 11 Dage, da Smørret henstod rolig. Dette Tal er som omtalt Side 67 opført i Hovedtabellerne Kol. 22, og Tallene herfra ere

Tabel XVIII Oversigt over Smørrets og Træets Svind m. m.

	Sommer.			Vinter.			Sommer og Vinter samlet.		
	H	M	alle.	H	M	alle.	H	M	alle.
a. Antal.	Antal.	Antal.	Antal.	Antal.	Antal.	Antal.	Antal.	Antal.	Antal.
uden bortflydt Lage	150	531	681	124	404	528	274	935	1209
med 1—25 Kvt. bortflydt Lage	21	45	66	48	166	214	69	211	280
— over 25 —	20	23	43	50	162	212	70	185	255
alle med bortflydt Lage.....	41	68	109	98	328	426	139	396	535
alle (uden og med bortflydt Lage)	191	599	790	222	732	954	413	1331	1744
b. Antallet udtrykt i pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.
uden bortflydt Lage.....	79	89	86	56	55	55	66	70	69
med 1—25 Kvt. bortflydt Lage.....	11	7	8	22	22	22	17	16	16
— over 25 —	10	4	6	22	22	22	17	14	15
alle med bortflydt Lage.....	21	11	14	44	45	45	34	30	31
alle (uden og med bortflydt Lage)	100	100	100	100	100	100	100	100	100
c. Nettosvind af 1 Treding i 11 Dage.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.
uden bortflydt Lage.....	26	23	23	17	18	18	22	20	21
med 1—25 Kvt. bortflydt Lage.....	55	49	51	42	49	47	46	49	48
— over 25 —	100	111	106	90	116	110	93	115	109
alle med bortflydt Lage.....	77	70	72	67	82	78	70	80	77
alle (uden og med bortflydt Lage)	37	28	30	39	46	45	38	38	38
d. Af Nettosvindet var Lage:	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.
uden bortflydt Lage.....	0	0	0	0	0	0	0	0	0
med 1—25 Kvt. bortflydt Lage.....	5	6	6	6	6	6	6	6	6
— over 25 —	41	45	43	45	59	56	44	58	54
alle med bortflydt Lage.....	23	19	20	26	32	31	25	30	29
alle (uden og med bortflydt Lage).....	5	2	3	11	15	14	8	9	9
e. Svind af 1 Treding ved Fordampning. (c ÷ d = e)	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.
uden bortflydt Lage.....	26	23	23	17	18	18	22	20	21
med 1—25 Kvt. bortflydt Lage.....	50	43	45	36	43	41	40	43	42
— over 25 —	59	66	63	45	57	54	49	57	55
alle med bortflydt Lage.....	54	51	52	41	50	47	45	50	48
alle (uden og med bortflydt Lage).....	32	26	27	28	31	31	30	29	29
f. Svind af Træet	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.
uden bortflydt Lage.....	49	48	49	23	27	26	37	39	39
med 1—25 Kvt. bortflydt Lage.....	26	18	20	÷ 5	÷ 3	÷ 3	4	2	2
— over 25 —	3	÷ 2	1	÷ 16	÷ 22	÷ 21	÷ 11	÷ 20	÷ 17
alle med bortflydt Lage.....	15	11	12	÷ 11	÷ 12	÷ 12	÷ 3	÷ 8	÷ 7
alle (uden og med bortflydt Lage).....	42	44	44	8	9	9	23	25	25

Tabel XVIII. (fortsat).

	Sommer.			Vinter.			Sommer og Vinter samlet.		
	H	M	alle.	H	M	alle.	H	M	alle.
g. Svind af Smør og Træ. (c + f = g)	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.
uden bortflydt Lage.....	75	71	72	40	45	44	59	59	60
med 1—25 Kvt. bortflydt Lage.....	81	67	71	37	46	44	50	51	50
— over 25 — — —	103	109	107	74	94	89	82	95	92
alle med bortflydt Lage.....	92	81	84	56	70	66	67	72	70
alle (uden og med bortflydt Lage)	79	72	74	47	55	54	61	63	63
h. Andet Svind.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.
uden bortflydt Lage.....	99	87	90	71	64	66	87	77	79
med 1—25 Kvt. bortflydt Lage.....	95	89	91	71	68	69	78	72	74
— over 25 — — —	114	125	120	89	95	93	96	99	97
alle med bortflydt Lage.....	104	101	102	80	81	81	87	85	85
alle (uden og med bortflydt Lage)	100	89	92	75	72	73	87	80	81
i. Bruttosvind i alt af 1 Treding. (g + h = i)	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.
uden bortflydt Lage.....	174	158	162	111	109	110	146	136	139
med 1—25 Kvt. bortflydt Lage.....	176	156	162	108	114	113	128	123	124
— over 25 — — —	217	234	227	163	189	182	178	194	189
alle med bortflydt Lage.....	196	182	186	136	151	147	154	157	155
alle (uden og med bortflydt Lage).....	179	161	166	122	127	127	148	143	144
k. Vandindhold.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.
uden bortflydt Lage.....	14.12	14.07	14.08	14.42	14.93	14.80	14.26	14.42	14.39
med 1—25 Kvt. bortflydt Lage.....	14.34	14.30	14.43	14.62	15.52	15.34	14.55	15.31	15.14
— over 25 — — —	14.77	14.11	14.45	14.43	15.30	15.05	14.50	15.19	14.97
alle med bortflydt Lage.....	14.56	14.25	14.37	14.51	15.41	15.19	14.52	15.25	15.06
alle (uden og med bortflydt Lage).....	14.19	14.08	14.11	14.46	15.15	14.97	14.34	14.66	14.58
l. Dommernes „Skjøn“ over Smør- rets Fugtighed.	Points.	Points	Points	Points.	Points.	Points.	Points.	Points.	Points.
uden bortflydt Lage.....	3.5	3.2	3.3	3.2	2.8	2.9	3.4	3.1	3.1
med 1—25 Kvt. bortflydt Lage.....	4.1	3.8	3.9	3.5	3.4	3.4	3.6	3.4	3.5
— over 25 — — —	3.9	3.5	3.7	3.5	3.5	3.5	3.6	3.5	3.6
alle med bortflydt Lage.....	4.0	3.7	3.8	3.5	3.4	3.5	3.6	3.5	3.5
alle (uden og med bortflydt Lage)	3.6	3.3	3.4	3.3	3.1	3.2	3.4	3.2	3.3

sammenregnede og opførte i Tab. XVIII d paa samme Maade som de øvrige Tal. Drages nu Tallene i Afsnit d fra Tallene i Afsnit c, giver Resten det Smørsvind, der skyldes Fordampningen. Denne Rest er opført i Tab. XVIII e.

Før vi omtale Fordampningssvindet, ville vi nærmere betragte Tallene for de 3 Lagevejninger, der fra 16.—31. Udstilling bleve foretagne ved de to Stripninger og ved Smørrets Afgang. Disse Tal kunne nemlig tjene til at belyse, om den bortflydende Lage særlig fremkommer i den første Tid af Smørrets Henstand, eller om den flyder jævnt bort hele Tiden. I Hovedtabellerne er som nys nævnt kun opført Forskjellen paa de to første Lagevejninger (d. e. bortflydt Lage i 11 Dage) og Lage i alt; men af de fuldstændige Optegnelser, der findes i Laboratoriets Protokoller, fremgaar, at de 377 Tredinger, som i det hele have givet Lage ved 16.—31. Udstilling, gennemsnitlig ere henstillede til Observation, $3\frac{1}{4}$ Døgn før de strippedes 1ste Gang, og i denne Tid have de givet i alt 45.66 Pd. Lage. Tiden mellem de to Stripninger er gennemsnitlig $10\frac{3}{4}$ Døgn (hvilket i Hovedtabellerne er kaldt „11 Dage“), og i denne Tid have de 377 Tredinger givet i alt 106.73 Pd. Lage. Efter 2den Stripning henstod Tredingerne gennemsnitlig 4 Døgn, og i denne Tid bortflød i alt 12.42 Pd. Lage. Det bemærkes, at de her nævnte Tider ikke alene ere at betragte som Gjennemsnit, men de passe meget nær for hver enkelt Treding, hvoraf følger, at det er berettiget at regne med Gjennemsnitstiden, naar man vil finde, hvor megen Lage der er flydt bort fra en Treding daglig i hver af de 3 Tider. Man finder da, at

i de første $3\frac{1}{4}$ Døgn bortflød 3.7 Kvt. Lage daglig af 1 Treding.

— næste $10\frac{3}{4}$	—	—	2.6	—	—	—	—
— sidste 4	—	—	0.8	—	—	—	—

Man ser altsaa, at Lagen flyder rigeligst bort i den første Tid, Smørret henstaar, og at den derefter tager saa stærkt af, at det ikke vil vare længe, før det meste af den Lage, der overhovedet vil flyde bort, er sivet ud af Smørret.

Da Hensigten med Lagetallene i Tab. XVIII d er at vise, hvor stor en Del af hele Smørsvindet der skyldes Lagen, og denne kun er direkte bestemt for 11 Dage ved 16.—31. Udstilling, medens Tallene for Svind i Tab. XVIII c gjælde alle de Udstillinger, ved hvilke Smørret er strippet 2 Gange (4.—9. og 11.—31. Udstilling), have vi for at kunne sammenligne Tallene foretaget en Sandsynlighedsberegning over, hvor stor en Del af den ved 4.—9. og 11.—15. Udstilling observerede Lagemængde i alt der bør regnes som bortflydt i 11 Dage. For de 377 Tredinger, der der have givet Lage ved 16.—31. Udstilling, finde vi, at de i hele Henstandstiden have givet i alt 164.81 Pd., hvilket bliver $164.81 : 377 = 43.7$ Kvint for en Treding; men i 11 Dage have de givet 106.73 Pd., hvilket bliver $106.73 : 377 = 28.3$ Kvt. for 1 Treding; da nu 28.3 meget nær er $\frac{2}{3}$ af 43.7, saa antage vi, at ogsaa for de 158 Tredinger, der gav Lage ved de Udstillinger, hvor Svindet, men ikke Lagen i 11 Dage blev observeret, har Lagemængden i 11 Dage været $\frac{2}{3}$ af Lagemængden ialt. I de enkelte Tilfælde har dette selvfølgelig ligesaa lidt holdt Stik her som ved de 377 Tredinger, men det vil sikkert ikke være meget fejl som Gjennemsnit*). Vi faa paa denne Maade et tilnærmelsesvis rigtigt Tal for bortflydt Lage i 11 Dage for alle de Udstillinger, for hvilke Smørsvindet i Tab. XVIII c er beregnet; disse Tal ere opførte i Tab. XVIII d, og det ses, at for de Tredinger, som have givet 1—25 Kvint Lage, har Lagemængden i 11 Dage gennemsnitlig været meget nær 6 Kvint baade Sommer og Vinter, og for de Tredinger, der have givet over 25 Kvint Lage, har Lagemængden i 11 Dage gennemsnitlig været 44 Kvint om Sommeren og 58 Kvint om Vinteren.

Drages nu Tallene i Tab. XVIII d fra Tallene i Tab. XVIII c, faas som Rest de Tal, der ere opførte i Tab. XVIII e, hvilke altsaa udtrykke Svind ved Fordampning. Sammenligne vi Tallene i Tab. XVIII c, d og e, viser det sig, at Fordampningssvindet er større end Lagesvindet. For de Tredinger, som ikke have givet Lage, er hele Svindet selvfølgelig Fordampningssvind, og det har som før nævnt, været for H og M under ét 23 Kvint pr. Treding om Sommeren og 18 Kvint om Vinteren; for Sommer og Vinter samlet har det været 21 Kvint. For de Tredinger, som have givet 1—25 Kvint Lage, har for Sommer og Vinter samlet hele Smørsvindet

*) Selv om vi kun regne med Lagen fra de 377 Tredinger, bliver Resultatet i det væsentlige det samme.

været 48 Kvint, hvoraf kun de 6 skyldes bortflydt Lage, men de 42 Kvint Fordampning, eller: Fordampningssvindet har udgjort $87\frac{1}{2}$ pCt. (d. e. $\frac{7}{8}$), og Lagesvindet kun $12\frac{1}{2}$ pCt. (d. e. $\frac{1}{8}$) af hele Svindet. For de Tredinger, der have givet over 25 Kvint Lage, findes for Sommer og Vinter samlet et Svind af i alt 109 Kvint, hvoraf 55 Kvint skyldes Fordampning og 54 Kvint bortflydt Lage, eller: Fordampningssvindet har udgjort 51 pCt., Lagesvindet 49 pCt. af hele Svindet, altsaa omtrent lige meget hver. For at se, hvorledes Forholdet stiller sig for de Tredinger, der have givet særlig megen Lage, havde vi optalt Lagesvind og Svind i alt for de Tredinger, der i 11 Dage have givet over 1 Pd. bortflydt Lage; i Hovedtabellerne findes ialt 35 saadanne Tredinger. Vi finde da, at for disse har hele Svindet gjennemsnitlig været 172 Kvint, og deraf var Lagesvindet 123 Kvint, eller: Fordampningssvindet har været 28 pCt., Lagesvindet 72 pCt. af hele Svindet. Det fremgaar altsaa af det her udviklede, at naar der gjennemsnitlig er flydt ca. $\frac{1}{2}$ Pd. Lage bort, har Fordampningssvindet og Lagesvindet været omtrent lige store, er der flydt mindre end $\frac{1}{2}$ Pd. Lage bort, har Fordampningssvindet været større end Lagesvindet, og er der flydt mere end $\frac{1}{2}$ Pd. Lage bort, har Lagesvindet været større end Fordampningssvindet. Men da der jo findes langt flere Tredinger med ingen eller lidt bortflydt Lage end Tredinger med megen Lage, saa bliver i Gjennemsnit for alle Tredinger Fordampningssvindet det overvejende, hvilket da ogsaa fremgaar af den sidste Linje i Tab. XVIIIe, hvoraf man ser, at af de 38 Kvint Svind i alt (XVIII c) har de 29 Kvint været Fordampningssvind og kun de 9 Kvint Lagesvind, eller: i Gjennemsnit for alle Tredinger har Fordampningssvindet udgjort 76 pCt. (d. e. ca. $\frac{3}{4}$) og Lagesvindet 24 pCt. (d. e. ca. $\frac{1}{4}$) af hele Svindet.

Vi saa ovenfor, at hele Smørsvindet var større om Vinteren end om Sommeren, men af Tab. XVIIIe fremgaar, at naar den bortflydte Lage trækkes fra, saa er Fordampningssvindet lidt større om Sommeren end om Vinteren. Sammenligne vi de Tredinger, der have samme Fugtighedstilstand, finde vi:

uden bortflydt Lage: Sommer 23 Kvt., Vinter 18 Kvt. Fordampningssvind.							
med 1—25 Kvint	—	—	45	—	—	41	—
— over 25	—	—	63	—	—	54	—

Udregne vi et Gjennemsnitstal for Fordampningssvind for alle Tredinger (uden og med bortflydt Lage under ét) for Sommer for sig og Vinter for sig, faas et mindre Tal for Sommer (27) end for Vinter (31), men dette ligger blot i, at Antallet af Tredinger uden bortflydt Lage om Sommeren (681) dominerer langt mere end det tilsvarende Tal om Vinteren (528). Men i det hele og store er Forskjellen mellem Smørrets Svind Sommer og Vinter ikke stor, i hvert Fald ikke saa stor, at der kan være noget berettiget i at tale om et særlig stort Smørsvind om Sommeren i Mod sætning til om Vinteren.

Vi ville nu betragte Tallene i Tab. XVIII f, der angaa Svind af Træet. I Hovedtabellerne Kol. 14—15 er opført, hvad Smørtræet vejede ved hver Stripning, og det er som bemærket Side 29 Vægten af det nøgne Træ, her er Tale om, og det er altsaa dettes Svind i de 11 Dage, da Tredingerne henstod urørte, som er opført i Kol. 19 i Hovedtabellerne, medens det, Træet svandt før og efter de 11 Dage, indgaar i Kol. 20 under „andet Svind“. Af Tallene i Hovedtabellerne er nu beregnet Gjennemsnit for Træsvind, svarende til Tallene for Smørsvind, og det er dette Svind, der er opført i Tab. XVIII f. Selvfølgelig var det ikke at vente at finde nogen Forskjel i Træsvindet for H og M, og Tallene vise da ogsaa, at en saadan Forskjel ikke er fremkommen. Vi ville derfor kun betragte Gjennemsnitstallene for H og M samlet. Disse vise stor Forskjel i Træsvindet dels for Sommer og Vinter, og dels eftersom der fra Smørret er flydt Lage bort eller ikke.

Man har nemlig:

uden bortflydt Lage: Sommer 49 Kvt., Vinter 26 Kvt., Som. og Vint. 39 Kvt. Træsvind.							
med 1—25 Kvt.	—	—	20	—	— ÷ 3	—	2 —
— over 25	—	—	1	—	— ÷ 21	—	÷ 17 —

Altsaa: naar Smørret ikke gav Lage, svandt Træet ca. $\frac{1}{2}$ Pd. (49 Kvt.) om Sommeren og ca. $\frac{1}{4}$ Pd. (26 Kvt.) om Vinteren. Men naar Smørret gav lidt Lage, svandt Træet omtrent

$\frac{1}{4}$ Pd. mindre, nemlig 20 Kvint om Sommeren og saa godt som intet ($\div 3$ Kvt.) om Vinteren. Gav Smørret megen Lage, svandt Træet endnu mindre, saaledes at det omtrent holdt sin Vægt uforandret (svandt 1 Kvt.) om Sommeren, men tog kjendelig til i Vægt (21 Kvt.) om Vinteren. For Sommer og Vinter under ét var Træsvindet 39 Kvt. for det Smør, som ingen Lage gav, og 2 Kvt. for det Smør, der gav lidt Lage; men for det Smør, der gav megen Lage, tiltog Træet 17 Kvt. i Vægt.

De i Tab. XVIII f opførte Tal for Træsvind ere som alle de øvrige Gjennemsnitstal i nærværende Beretning fremgaaede af ofte meget divergerende Tal. Der vil derfor af de enkelte Tal i Hovedtabellerne kunne findes Exempler paa positive og negative Træsvind, der afvige meget fra Gjennemsnitstallene; man vil end ikke sjælden finde, at Træet har svundet 1 à $1\frac{1}{2}$ Pd., ja endog undertiden hen imod 2 Pd., og ligeledes vil man kunne finde Exempler paa, at Træet har taget $\frac{1}{2}$ à 1 Pd. til i Vægt. Skal man altsaa vurdere Svindet af en Treding rigtig, gaar det ingenlunde an at se bort fra Træsvindet eller blot gaa ud fra, at dette er noget underordnet.

For at belyse dette have vi i Tab. XVIII g beregnet Bruttosvind i 11 Dage ved at addere Tallene i Afsnittene c og f. For H og M samlet faa vi da:

uden bortflydt Lage: Sommer	72 Kvt.	Vinter	44 Kvt.	Bruttosvind.
med 1—25 Kvt.	—	—	71 —	— 44 —
— over 25 —	—	—	107 —	— 89 —

Disse Tal vise altsaa et betydeligt større Svind for Sommer end for Vinter, men af Afsnittene c og f vil fremgaa, at denne Forskjel i langt højere Grad skyldes Træet end Smørret. Og dette fremtræder endnu mere skarpt af mange enkelte Tilfælde i Hovedtabellerne. Vi skulle hidsætte følgende Exempel: Ved 25de Udstilling (Sommer) findes for Mejeri Nr. 93 som Svind af Smør og Træ 2.07 Pd., og ved 30te Udstilling (Vinter) for Mejeri Nr. 319: 2.21 Pd., altsaa i begge Tilfælde omtrent det samme betydelige Bruttosvind.

Men for Nr. 93 (Sommer) haves: Smørsvind	26 Kvt.	Træsvind	181 Kvt.
og - - 319 (Vinter)	—	—	240 —
			$\div 19$ —

Altsaa: skjønt Bruttosvindet var omtrent det samme, var det egentlige Smørsvind i det ene Tilfælde over 9 Gange saa stort som i det andet Tilfælde. I hvor grelt dette Exempel end er, ville Hovedtabellerne vise, at det ingenlunde er enestaaende.

I Tab. XVIII h er opført „andet Svind“. Herved forstaas Svind under Stripning, Svind ved Bedømmelse og Analysering, Svind af Smør og Træ før og efter de 11 Dage, da Smørret henstod urørt, o. s. v. Det er altsaa et Bruttosvind, her er Tale om. Men da dette væsentlig maa rette sig efter den Behandling, Smørret har været underkastet, har disse Tals absolute Størrelse ingen synderlig Betydning til Belysning af Svindforhold i det praktiske. Det samme gjælder Tallene i Tab. XVIII i, der ere fremkomne ved at addere Tallene i Afsnit g og h. De udtrykke altsaa hele det Bruttosvind, som Tredingerne ere undergaaede i al den Tid, de have henstaaet i Laboratoriet. Men da den Behandling, Smørret undergik ved Udstillingerne, var den samme Sommer og Vinter, maa Forkjellen for Sommer og Vinter i Tallene i Afsnit h og i, kunne tjene til yderligere Belysning af, hvor vildledende Tallene for Bruttosvind ere overfor en Vurdering af det egentlige Smørsvind. For H og M samlet haves nemlig for Sommer $\div$ Vinter følgende:

	Forskjel i Bruttosvind.	Forskjel i Nettosvind.
uden bortflydt Lage	52 Kvt.	5 Kvt.
med 1—25 Kvt. —	49 —	4 —
— over 25 — —	45 —	$\div 4$ —

Det ses altsaa, at naar man sammenligner Forskjellen i Svindet Sommer og Vinter efter Bruttosvindet, kommer man til et Resultat, der er over 10 Gange saa stort, som naar man ser paa Forskjellen i Nettosvindet. Eller med andre Ord: i Bruttosvindet er der en betydelig Forskjel paa Sommer og Vinter, i Nettosvindet kun en ringe Forskjel.

Som før nævnt er der næppe Tvivl om, at man i mange Tilfælde er gaaet ud fra, at Aarsagen til, at der flød Lage bort fra noget Smør, men ikke fra andet, var den, at hint indeholdt mere Vand end dette. De Analyser, der ere foretagne over Vand i Smør ved Laboratoriets Udstillinger, kunne tjene til at belyse dette. Vi skulle senere komme tilbage til at omtale, hvorledes disse Analyser ere udførte, her ville vi blot benytte de Gjennemsnitstal, som i Tab. XVIII k ere udregnede for det Smør, der ikke gav Lage, det, der gav lidt Lage, og det, der gav megen Lage. Det maa dog først bemærkes, at da Vandanalyserne ikke bleve foretagne før 16de Udstilling, saa gjælde Gjennemsnitstallene for Vand i Smør i Tab. XVIII k, ikke for det Antal Tredinger, som er opført i Afsnit a af Tab. XVIII. Men dette har formentlig ingen Betydning over for det, vi ville benytte Tallene til her, nemlig til at belyse, hvorledes Vandmængden har været i Smør af forskjellig Fugtighedstilstand, saaledes som denne ytrer sig gennem bortflydt Lage. For Fuldstændigheds Skyld ere Tallene for Vand i Smør i Analogi med de øvrige Tal i Tab. XVIII sondrede i H og M samt Vinter og Sommer, men ogsaa i denne Henseende ville vi omtale dem senere.

For Smør med forskjellig Mængde bortflydt Lage haves for H og M samlet:

uden bortflydt Lage:	Sommer	14.08 pCt.,	Vinter	14.80 pCt.,	Som. og Vint.	14.39 pCt.	Vand.
med 1—25 Kvt.	—	14.43	—	15.34	—	15.14	—
— over 25	—	14.45	—	15.05	—	14.97	—

Det Smør, som har givet Lage, udviser altsaa en lidt større Vandprocent end det Smør, som ikke har givet Lage, men paa den anden Side viser det Smør, som har givet megen Lage, en lidt mindre Vandprocent end det Smør, der har givet lidt Lage. Forskjellen i disse Gjennemsnitstal er maaske rent tilfældig, men den er i hvert Fald saa lille, at det ikke kan have været en saa ringe Stigning i Vandprocenten for det Smør, der har givet Lage, man har tænkt sig, naar man søgte Grunden til den bortflydte Lage i Smørrets Vandindhold. Selve den bortflydte Lagemængde kan ikke have indvirket paa Procenttallene, da Analyseprøverne bleve udtagne, før Smørret hensattes til Observation for Svind og bortflydt Lage i 11 Dage.

At Grunden til den bortflydte Lage som Regel ikke kan søges i Smørrets virkelige (kemiske) Vandindhold, turde være indlysende af de nys opførte Gjennemsnitstal, men dette vil fremtræde endnu tydeligere af følgende Exempler fra Hovedtabellerne, der ere valgte saaledes, at der for hver Udstilling er opført et Mærke med en stor Mængde bortflydt Lage og en lille Vandprocent, og et andet Mærke med en stor Vandprocent, men ingen bortflydt Lage:

16. Udstilling	Nr. 341:	14.79 pCt. Vand,	191 Kvt. Lage;	Nr. 346:	19.05 pCt. Vand,	0 Lage.
17.	— - 359:	12.71 — —	23 — —	- 80:	16.98 — —	0 —
18.	— - 57:	13.85 — —	61 — —	- 30:	17.88 — —	0 —
19.	— - 264:	12.24 — —	26 — —	- 251:	16.66 — —	0 —
20.	— - 269:	13.80 — —	157 — —	- 279:	17.69 — —	0 —
21.	— - 356:	14.66 — —	215 — —	- 196:	17.83 — —	0 —
22.	— - 398:	14.48 — —	200 — —	- 146:	17.80 — —	0 —
23.	— - 359:	13.72 — —	225 — —	- 238:	17.72 — —	0 —
24.	— - 406:	13.79 — —	41 — —	- 35:	17.68 — —	0 —
25.	— - 409:	12.97 — —	107 — —	- 33:	17.32 — —	0 —
26.	— - 47:	14.02 — —	184 — —	- 207:	17.07 — —	0 —
27.	— - 413:	12.99 — —	94 — —	- 252:	17.85 — —	0 —
28.	— - 155:	12.23 — —	135 — —	- 245:	17.47 — —	0 —
29.	— - 388:	13.41 — —	213 — —	- 259:	17.67 — —	0 —
30.	— - 413:	13.38 — —	148 — —	- 286:	17.56 — —	0 —
31.	— - 105:	13.93 — —	63 — —	- 373:	18.88 — —	0 —

Gjennemsnit... 13.56 pCt. Vand, 130 Kvt. Lage — 17.69 pCt. Vand, 0 Lage.

Heraf ses altsaa, at noget Smør med over 19 pCt. Vand ikke har givet Lage, medens andet Smør med ca. 12 pCt. Vand har givet en betydelig Mængde Lage. Der kunde selvfølgelig lige

saa godt i Hovedtabellerne fremdrages Exempler paa, at Smør med stort Vandindhold har givet Lage, og at Smør med et lille Vandindhold ikke har givet Lage, men heri er jo ikke noget besynderligt.

Det maa altsaa betragtes som bevist, at man ikke hverken i Gjennemsnit for mange Mærker eller i de enkelte Tilfælde kan slutte fra bortflydt Lage til det virkelige Vandindhold i Smørret, eller omvendt.*)

Endelig er i Tab. XVIII l opført Gjennemsnitstal for Dommernes Skjøn over Smørrets Fugtighed. Det er Side 30-31 omtalt, hvorledes disse Tal ere fremkomne og opførte i Hovedtabellerne. Fra disse ere de sammenregnede til Gjennemsnitstal paa samme Maade som de øvrige Tal i Tab. XVIII. Naar undtages 16. Udstilling, gjælde disse Tal for det samme Antal Tredinger som Tallene for Vandindhold i Tab. XVIII k, og ligesom der har det formentlig heller ikke her nogen Betydning, at Antallet ikke er det samme som opført i Tab. XVIII a, da vi kun benytte Tallene til at se, hvorledes Dommerne, i Gjennemsnit for et stort Antal Gange, har skjønnet over Fugtigheden af Smør, der gav forskjellig Mængde bortflydt Lage. Det fremgaar nu af Tallene i Tab. XVIII l, at som Gjennemsnit for alle Mærker er det Smør, der gav 1-25 Kvint Lage, blevet erklæret for at være lidt fugtigere end det, der ingen Lage gav, og det, der gav over 25 Kvint Lage, er atter blevet anset for lidt fugtigere end det, der gav 1-25 Kvint Lage. Men medens dette gjælder som Gjennemsnit, vil der i Hovedtabellerne kunne findes mange Exempler paa, at Dommerne ikke ved at se paa Smørret have kunnet afgjøre, om der vilde flyde Lage bort eller ikke, og hertil kommer, at den Forskel i Dommernes Skjøn, der fremtræder i Gjennemsnitstallene, kun er grumme ringe i Sammenligning med den Forskel, der fremkom i bortflydt Lage. Det fremgaar endvidere af Tallene i Tab. XVIII l, at Smørret fra Herregaardene helt igjennem er blevet anset for gjennemsnitlig at være lidt fugtigere end Smørret fra Andels- og Fællesmejerierne, og endelig, at Sommersmørret gjennemsnitlig er blevet anset for at være lidt fugtigere end Vintersmørret; man finder nemlig:

uden bortflydt Lage: Sommer 3.3 Points, Vinter 2.9 Points.									
med 1-25 Kvint	"	"	"	—	3.9	—	—	3.4	--
" over 25	"	"	"	—	3.7	—	—	3.5	—

og dette endda tiltrods for, at Sommersmørret baade gav mindre Lage end Vintersmørret (Tab. XV og XVI) og indeholdt mindre Vand (Tab. XVIII k). Der maa altsaa vistnok være særlige Forhold, som bevirke, at Sommersmørret ser mere fugtigt ud end Vintersmørret, hvilket giver en ny Belysning af Aarsagen til, at der langt hyppigere er kommen Klager over Sommersmørrets Fugtighed end over Vintersmørrets. Sagen stiller sig maaske saaledes: Man har iagttaget, at mange Tredinger om Sommeren ere svundne stærkt mellem Kjøb og Salg, og denne Iagttagelse har været rigtig; men man har ofte forvexlet Nettosvind med Bruttosvind; Aarsagen til det „større“ Svind om Sommeren har man søgt i Smørrets Fugtighed, men her er man bleven skuffet af Smørrets mere eller mindre fugtige Udseende og er gaaet ud fra, at det Smør, der saa fugtigst ud (Sommersmørret) ogsaa indeholdt den største Vandmængde. Hvis dette forholder sig saaledes, stemme de gjorte Iagttagelser med, hvad der er fundet ved Laboratoriets Udstillinger; men Forklaringen af Forholdene er rigtignok her bleven en ganske anden. Menatman har søgt Aarsagen til det „større“ Svind af Smørret om Sommeren i den „større“ Mængde bortflydte Lage, kan næppe bero paa nogen virkelig Iagttagelse; thi som ofte fremhævet: Smørret giver endog i paafaldende Grad mindre bortflydt Lage om Sommeren end om Vinteren.

Der er næppe Tvivl om, at de Tal for Svind af Smør, som ere fundne ved Laboratoriets Udstillinger og gjengivne i det foregaaende, ere betydelig mindre end dem, man i mange Tilfælde har observeret i de praktiske Forhold, og som ere gaaede over i den almene Opfattelse. Man maa imidlertid lægge Mærke til, at vore Tal ere Gjennemsnitstal for mange Undersøgelser. I Praxis har man vistnok særlig lagt Mærke til de store Svind, hvor saadanne ere fremkomne, og har

*) Vi komme tilbage til Lagespørgsmaalet Side 94, hvor vi gaa ud fra det kemiske Vandindhold i Smørret og se den bortflydte Lage i Forhold hertil.

holdt sig til dem, men som oftest ladet de mindre Svind uændsede, skjønt de ere de fleste. Af Hovedtabellerne vil fremgaa, at der ogsaa i mange Tilfælde er iagttaget meget store Svind af Smørret ved Laboratoriets Udstillinger, men disse Tilfælde udgjøre kun en ringe Del af det hele Antal.

I Tab. XIX (Side 82) er givet en Oversigt over bortflydt Lage, Svind og Vandindhold af Smørret fra de forskellige Landsdele. Tabellen er beregnet paa samme Maade som de foregaaende Tabeller, og der er ogsaa her skjelnet mellem Sommer og Vinter, hvorhos der er udregnet fælles Gjennemsnitstal for alle Øerne for sig og for hele Jylland for sig.

Af Tallene for bortflydt Lage i Tab. XIX fremgaar, at baade Sommer og Vinter har Fyn og det østlige Jylland forholdsvis det mindste Antal Tredinger med bortflydt Lage. Det største Antal forekommer for det nordlige Jylland og Sjælland, og derefter følger Bornholm, de sydlige Øer og det vestlige Jylland. I Tallene for Kvint bortflydt Lage staar Sjælland højest og ikke saa lidt over de andre Landsdele; sammenligne vi f. Ex. Sjælland og Fyn, finde vi følgende:

Sjælland: med bortflydt Lage: 40 pCt. af Antallet og 24 Kvint Lage pr. Fjerding.

Fyn: — — — 24 — — — 8 — — —

Af de sjællandske Mærker har altsaa forholdsvis mange flere givet Lage end af de fynske, og et Mærke af hine har i Gjennemsnit givet 3 Gange saa meget Lage som et Mærke af disse. Dette staar rimeligvis i Forbindelse med, at det sjællandske Smør i Følge Tab. XIV udviser et forholdsvis lille Tal for Konsistensfejl, og vi skulle senere (Side 95) se, at Mærkerne med Konsistensfejl have langt mindre Tilbøjelighed til at give Lage end de andre Mærker; Fyn har da ogsaa i Tab. XIV et forholdsvis stort Tal for Konsistensfejl. Sammenligne vi alle Øerne med hele Jylland, viser det sig, at baade Sommer og Vinter har Smørret fra Øerne givet lidt mere Lage end Smørret fra Jylland; man finder for Sommer og Vinter samlet:

for Øerne: 33 pCt. med bortflydt Lage og 16 Kvint Lage i Gjennemsnit,

- Jylland: 30 „ — — — 12 — — —

Tallene for Svind af Smørret fra de forskellige Landsdele fremvise ikke noget karakteristisk; for alle Øerne og hele Jylland haves for Sommer og Vinter samlet:

for Øerne: 40 Kvint Nettosvind, 25 Kvint Træsvind og 65 Kvint Bruttosvind,

- Jylland: 36 — — — 24 — — — 60 — — —

Det jyske Smør er altsaa svundet lidt mindre end Smørret fra Øerne.

I Tallene for Vandindhold efter kemisk Analyse findes for Sommer og Vinter samlet en Forskjel af 1.29 pCt. for den Landsdel, der fremviser det største Vandindhold (Bornholm med 15.36 pCt.), og den, der fremviser det mindste (det nordlige Jylland med 14.07 pCt.). Denne Forskjel er i Grunden ikke lille, naar man tager Hensyn til, at den forekommer som Gjennemsnit. Forskjellen mellem Ydergrænserne er noget mindre om Sommeren, nemlig 0.88 (det vestlige Jylland: 14.63 pCt. ÷ 13.75 pCt. for det nordlige Jylland), og noget større om Vinteren, nemlig 1.38 pCt. (Bornholm: 15.92 pCt. ÷ 14.54 pCt. for det nordlige Jylland). For alle Øerne i Sammenligning med hele Jylland haves:

Øerne: Sommer 14.17 pCt., Vinter 15.06 pCt. Sommer og Vinter 14.66 pCt. Vand,

Jylland: — 14.03 „ — 14.86 „ — — — 14.48 „ —

altsaa har Smørret fra Jylland baade Sommer og Vinter haft et gjennemsnitlig mindre Vandindhold end Smørret fra Øerne; men Forskjellen er her ikke ret stor.

Før vi gaa over til at undersøge, hvilken Indflydelse Smørrets Vandindhold sandsynligvis har haft paa dets Godhed, Holdbarhed o. s. v. ville vi gjøre nogle Bemærkninger saa vel om Analysering af Smør i Almindelighed som om, hvorledes de Analyser, der ere foretagne over Vand i Smør i Forbindelse med Laboriets Smørudstillinger ere udførte.

Blandt de Spørgsmaal, som forhandlede i 1888 ved Drøftelsen af Planen for Smørudstillingerne, var ogsaa Spørgsmaalet om, dels hvilken Vandprocent der gjennemsnitlig findes i det

Tabel XIX. Oversigt over bortflydt Lage, Svind og Vandindhold for Smørret fra de forskellige Landsdele.

Landsdele.	Antal Tredinger		pCt. af Antallet		Kvint bortflydt Lage i Gjennemsnit for 1 Treding		Svind i 11 Dage			Vandindhold. pCt.
	uden bortflydt Lage.	med bortflydt Lage.	uden bortflydt Lage.	med bortflydt Lage.	med bortflydt Lage.	af alle.	af Smør Kvt.	af Træ Kvt.	af Smør og Træ. Kvt.	
Sommer.										
A. Sjælland	139	31	82	18	42	8	37	45	82	14.10
B. Bornholm	14	4	78	22	10	2	20	57	77	14.59
C. Sydlige Øer	70	18	80	20	41	8	34	41	75	13.83
D. Fyn	154	17	90	10	39	4	27	40	67	14.35
E. Østlige Jylland	201	21	91	9	18	2	25	42	67	13.91
F. Vestlige —	55	8	87	13	30	4	31	50	81	14.63
G. Nordlige —	48	10	83	17	29	5	35	48	83	13.75
A—D. Øerne	377	70	84	16	39	6	32	43	75	14.17
E—G. Jylland	304	39	89	11	23	3	27	44	71	14.03
alle Landsdele...	681	109	86	14	33	5	30	44	74	14.11
Vinter.										
A. Sjælland	108	131	45	55	64	35	62	6	68	14.96
B. Bornholm	9	11	45	55	39	21	60	÷ 5	55	15.92
C. Sydlige Øer	56	53	51	49	49	24	46	10	56	14.82
D. Fyn	156	81	66	34	31	11	29	16	45	15.19
E. Østlige Jylland	188	112	63	37	46	17	41	6	47	14.68
F. Vestlige —	42	40	51	49	51	25	47	18	65	15.75
G. Nordlige —	36	49	42	58	37	21	46	3	49	14.54
A—D. Øerne	329	276	54	46	51	23	46	10	56	15.06
E—G. Jylland	266	201	57	43	45	19	43	7	50	14.86
alle Landsdele...	595	477	56	44	48	22	45	9	54	14.97
Sommer og Vinter samlet.										
A. Sjælland	247	162	60	40	60	24	50	24	74	14.60
B. Bornholm	23	15	61	39	31	12	41	25	66	15.36
C. Sydlige Øer	126	71	64	36	47	17	41	25	66	14.35
D. Fyn	310	98	76	24	33	8	28	27	55	14.80
E. Østlige Jylland	389	133	75	25	42	11	34	22	56	14.33
F. Vestlige —	97	48	67	33	47	16	40	32	72	15.21
G. Nordlige —	84	59	59	41	36	15	41	23	64	14.07
A—D. Øerne	706	346	67	33	48	16	40	25	65	14.66
E—G. Jylland	570	240	70	30	41	12	36	24	60	14.48
alle Landsdele...	1276	586	69	31	46	14	38	25	63	14.58

danske Exportsmør, saaledes som dette for Tiden laves, og dels hvilken Vandprocent der helst burde findes deri. Et af Formaalene for de sammenhængende Rækker af Smørudstillinger blev derfor at belyse denne Sag, og det besluttedes at naa til at faa udført en Vandanalyse af hver Smørmærke, som indsendtes til Laboratoriet. Før dette imidlertid var muligt, maatte der søges en Methode til Vandbestemmelse i Smør, som dels var sikrere og dels hurtigere end den tidligere anvendte. Tidligere udførtes Vandbestemmelser i Smør her i Laboratoriet paa følgende Maade: Af Træet udtoges en større Mængde Smør (ca. 1 Pd.), og heraf toges med en Spatel ca. 15 Gram, som blev afvejet i Bægerglas og derefter indtørret ved 100° C til konstant Vægt; af Tørringsvindet beregnedes saa Vandprocenten. Naar der imidlertid hengaar nogen Tid, fra Smørret er udtaget af Træet, og til Analyseringen kan foregaa, vil der som Regel træde noget Vand ud af Smørret, og til dette maa der selvfølgelig tages Hensyn, hvis Analysen skal være rigtig. Men hertil kommer, at det er vanskeligt at udtage de 15 Gram, som skal indtørres, saaledes at Vanddraabernes ulige Fordeling i Smørret ikke indvirker forstyrrende; thi blot en Draabe mere eller mindre vil kunne bevirke en temmelig stor Afvigelse. Dette overbeviste vi os om ved at gjøre Dobbelbestemmelser. I 26 Analyser, som Docent Fjord lod foretage af Smør fra de „vexlende Smørudstillinger“ i 1888, fandtes f. Ex. følgende:

Afgivelser i pCt.: 0.0 — 0.1 — 0.2 — 0.3 — 0.4 — 0.5 — 0.6 — 0.7 — 0.8 — 0.9 — 1.0 — 1.1.

Antal Analyser: 1 — 6 — 2 — 3 — 4 — 2 — 5 — 1 — 0 — 1 — 0 — 1.

Og fra andre Analyser havde man iagttaget endnu større Uoverensstemmelser i Dobbelbestemmelser. For at komme uden om disse Vanskeligheder, blev den Smørmængde, som udtoges af Træet, imellem Udtagning og Analysering opbevaret i lukket Glas med sleben Prop; og før Analyseringen blev den smeltet ved en lav Varmegrad og derefter rystet saa stærkt, at Lagen blev ligelig fordelt gennem hele Massen. Det viste sig nu, at der ikke fremkom Vandudtrædninger, efter at Smørret var stivnet, og vi fik tillige udmærket overensstemmende Dobbelbestemmelser; de afveg kun sjælden mere end 4 à 5 Hundredele fra hinanden. Men hertil kom, at Indtørringen nu kunde tilendebringes hurtigere end tidligere, dels fordi vi nu paa Grund af Ensartetheden i den Masse, hvorefter Analyseprøven skulde udtages, kunde nøjes med at indtørre 6 à 7 Gram mod tidligere 15 Gram, og dels fordi de Luftblærer, som vare indkomne i Smørret under Rystningen, ved Indtørringen i Bægerglassene steg til Vejrs sammen med „Vand og andre Stoffer“ og dannede en Skorpe ovenpaa det klare Smørfedt. Ganske det modsatte finder Sted, naar man indtørre almindeligt Smør; thi da synker „Vand og andre Stoffer“ til Bunds, medens det klare Smørfedt samler sig øverst og hemmer Vandets Fordampning. Men trods alt var Methoden endnu langvarig, idet der udkrævedes ca. 20 Timers Tørring, afbrudt ved 4 à 5 Vejninger. Det er nemlig nødvendigt at veje med ikke alt for store Tidsmellemrum; thi naar en Prøve har afgivet sit Vand og naaet konstant Vægt, begynder den meget snart at tiltage i Vægt, idet Fedtet iltes, og det gjælder derfor om hurtigst muligt at finde det Tidspunkt, da den ikke længer taber i Vægt. For at fremskynde Indtørringen forsøgte vi at indtørre Smørret paa forskellige Stoffer, saasom knust Pimpsten, Sand o. l. Dette blev forsøgt af Carl Petersen her i Laboratoriet i 1885–86, dog uden tilfredsstillende Resultat, dels fordi man den Gang endnu ikke var Herre over Prøveudtagningen, og dels fordi der blev tørret ved 105 à 110° C. Men nu, da Prøven udtoges paa den foran beskrevne Maade, hensatte vi Dobbelprøver til Indtørring dels paa knust Pimpsten i Porcellænsskaale og dels i Bægerglas som tidligere. Det viste sig da, at man paa Pimpsten fik konstant Vægt paa Smørret efter 1 à 1½ Times Forløb, medens det varede 16 à 20 Timer i Bægerglassene. Dobbelbestemmelser stemmede altid særdeles godt overens, men stadig vare Vandtallene fra Skaalene med Pimpsten gennemsnitlig 0.12 pCt. lavere end dem fra Bægerglassene, hvilket hidrører fra den længere Tid, Indtørringen i disse tog. Det er nemlig en Fejl at tørre for længe selv ved 100° C., men værre er det at tørre ved for høj en Temperatur; thi da dekomponeres og forflygtiges Smørfedt. Vi have overbevist os herom ved at hensætte samme Prøver til Udtørring først ved 100° C og derefter ved 120° C (se Tabellen S. 84). Medens Prøverne henstode ved 100° C, viste de som alt nævnt konstant Vægt allerede efter 1 à 1½ Times Forløb, men derefter tiltog de i Vægt ved yderligere Tørring, og da de derefter blev hensatte ved 120° C, tabte de meget stærkt i Vægt og blev ved at tabe, hvilket fremgik af daglige Vejninger gennem flere Maaneder. Det maa derfor antages, at den Vandbestemmelse i Smør er den rigtigste, som man kommer til ved i kortest mulig

	Dobbeltbestemmelse I.				Dobbeltbestemmelse II.			
	a.		b.		a.		b.	
	Gram Smør.	pCt. Vand.	Gram Smør.	pCt. Vand.	Gram Smør.	pCt. Vand.	Gram Smør.	pCt. Vand.
A. Tørring ved 100° C.								
Afvejte Smør	6.032	—	5.861	—	5.858	—	6.684	—
efter 1 Time	5.240	13.13	5.091	13.14	5.095	13.02	5.814	13.02
- 1½ Time	5.240	13.13	5.093	(13.10)	5.101	(12.92)	5.814	13.02
- 1¾ —	5.251	(12.94)	5.107	(12.86)	5.112	(12.73)	5.827	(12.82)
- 3 Timer	5.263	(12.75)	5.118	(12.68)	5.125	(12.51)	5.843	(12.58)
- 4 —	5.273	(12.58)	5.124	(12.57)	5.134	(12.36)	5.854	(12.42)
B. Derefter Tørring ved 110 à 120° C i 20 Timer	5.057	(16.16)	4.923	(16.00)	4.869	(16.88)	5.687	(14.92)

Tid at faa konstant Vægt paa Smørret ved Indtørring ved 100° C, og at knust Pimpsten (eller Kaolin) er vel egnet til at foretage Indtørringen paa.

I Begyndelsen lod vi som nævnt Smørret stivne under Omrystningen, før vi afvejede det, der skulde indtørres. Dette er dog ikke nødvendigt, naar man kun iagttager at smelte Smørret ved saa lav en Varmegrad som muligt. Man kan da hælde saa meget af det flydende, stærkt emulserede Smør, som man skal benytte (6 à 7 Gram), paa Pimpstenen og veje hurtig. Vi have her i Laboratoriet foretaget et meget stort Antal Dobbeltanalyser paa denne Maade, og de have stemt særdeles godt overens; Gjennemsnitsafvigelsen for 1062 Dobbeltbestemmelser har været 0.052 pCt. Vand. Endnu bemærkes, at man faar meget nær samme Resultat, hvad enten man paa den angivne Maade indtørre Smørprøverne i Luft- eller i Vacuumstørrekasse.

Den beskrevne Analysemetode, som i alt væsentligt er bleven den samme, som er angiven af Professor Babcock, blev oparbejdet her ved Laboratoriet i Aarene 1888—89 og har været anvendt ved alle de Analyser, som ere meddelte i nærværende Beretning.

Med Hensyn til Udtagningen af Træet af den Smørmængde, som blev smeltet og rystet, og hvoraf Analyseprøven blev udtagen, bemærkes, at der med en lang Smørsøger blev udtaget ca. 25 Gram Smør paa to forskellige Steder midt i Tredingen, altsaa i alt 50 Gram. Vi blev staaende herved, thi ved at udføre denne Prøveudtagning dobbelt, fandt vi ingen Sinde en større Forskel end 0,6 pCt. (gjennemsnitlig 0,2 pCt.), og større Nøjagtighed naar man vist vanskelig ved at udtage mindre Prøver af en saa uensartet Masse som Smørret i en Treding. Udtagning af Prøver fra Træet fandt Sted samtidig med, at Smørret blev bedømt 1ste Gang.

Vi skulle nu gaa over til nærmere at betragte de ved de kemiske Analyser fundne Tal samt undersøge, hvilke Antydninger der findes med Hensyn til Vandindholdets Indflydelse paa Smørrets Godhed, Holdbarhed, Svind o. s. v. I den Hensigt have vi delt Tredingerne i Grupper saaledes, at de, der indeholde mellem 10 og 11 pCt. Vand ere samlede i én Gruppe, ligeledes de, der indeholde mellem 11 og 12 pCt. Vand, 12 og 13 pCt. Vand o. s. v. For hver af disse Grupper er saa beregnet Gjennemsnitstal for Godhed, Holdbarhed, Svind o. s. v.; de fundne Gjennemsnitstal ere opførte i Tab. XX—XXII (Side 86—88), i Tab. XX for Sommerudstillingerne, i Tab. XXI for Vinterudstillingerne og i Tab. XXII for Sommer og Vinter samlet. I hver af Tabellerne er der dernæst skjelnet mellem H og M, hvorhos Fællesresultatet for H og M samlet er angivet. Endvidere er der udregnet fælles Gjennemsnitstal for de 5 laveste Vandprocenter (10.51—14.99) for sig og for de 5 højeste (15.00—19.05) for sig. Vi skulle nu betragte Tallene i de enkelte Kolonner.

Af Hovedtabellerne fremgaar, at de i nærværende Beretning udførte 1288 Analyser over Vand i Smør falde indenfor Grænserne 10.51 og 19.05 pCt., altsaa er der ca. 8½ pCt. Forskel paa den højeste og den laveste fundne Vandprocent. Dette er jo ikke nogen ringe Forskel. Men af Tab. XX—XXII vil fremgaa, at det er forholdsvis faa Analyser, der falde nær Ydergrænserne, det langt overvejende Antal findes omkring de midterste Vandprocenter. Se vi paa alle Tredinger i Tab. XXII haves:

Fra 10.51 til 10.99: 2 Tredinger eller 0.2 pCt. af hele Antallet.

- 11.00 - 11.99:	33	—	—	2.5	—	—	—
- 12.00 - 12.99:	144	—	—	11.2	—	—	—
- 13.00 - 13.99:	286	—	—	22.2	—	—	—
- 14.00 - 14.99:	355	—	—	27.6	—	—	—
- 15.00 - 15.99:	247	—	—	19.2	—	—	—
- 16.00 - 16.99:	137	—	—	10.6	—	—	—
- 17.00 - 17.99:	66	—	—	5.1	—	—	—
- 18.00 - 18.99:	17	—	—	1.3	—	—	—
- 19.00 - 19.05:	1	—	—	0.1	—	—	—

Ialt... 1288 Tredinger 100 pCt.

De her opførte Tal give imidlertid ikke noget sandt Billede af, hvorledes Vandindholdet i Smørret svinger for de Mejeriers Vedkommende, som have leveret det. Herom giver derimod Tallene i Tab. V Oplysning. Af denne Tabel fremgaar, at den laveste Vandprocent, der forekommer i Gjennemsnit for noget Mejeri, er 11.72, og den højeste 18.65 pCt. Ordne vi Mejerierne i Tab. V i Grupper paa samme Maade som Tredingerne, faas følgende:

Fra 11.72 til 11.99: 2 Mejerier eller 0.5 pCt. af hele Antallet.

— 12.00 - 12.99:	20	—	—	5.3	—	—	—
— 13.00 - 13.99:	77	—	—	20.6	—	—	—
— 14.00 - 14.99:	158	—	—	42.1	—	—	—
— 15.00 - 15.99:	69	—	—	18.4	—	—	—
— 16.00 - 16.99:	42	—	—	11.2	—	—	—
— 17.00 - 17.99:	6	—	—	1.6	—	—	—
— 18.00 - 18.65:	1	—	—	0.3	—	—	—

Ialt... 375 Mejerier 100 pCt.

Sammenholde vi disse to Opstillinger, se vi, at i den sidste ere de to yderste Grupper helt bortfaldne, og at Mejerierne samle sig endnu mere om de midterste Grupper end Tredingerne. Samle vi Tallene i de to Opstillinger i større Grupper, finde vi:

Under 13 pCt. Vandindhold har: 14 pCt. af Tredingerne, 6 pCt. af Mejerierne,
 fra 13 til 16 — — 69 — — 81 — —
 over 16 — — 17 — — 13 — — *)

Heraf fremgaar formentlig ret klart, at 13 - 16 pCt. Vand i Smør maa anses for det normale for den aller største Del af det danske Exportsmør, saaledes som dette for Tiden laves. Der er næppe Tvivl om, at Mejerierne ved en rigtig Behandling af Smørret kan holde Vandprocenten under 16, særlig som Gjennemsnit for hele Aaret, selv om der en Gang imellem i et Mejeri kan indtræde Forhold, som bevirke, at Vandprocenten bliver højere.

Gjennemsnitstallet for Vand i Smør af alle Æle i denne Beretning meddelte 1288 Analyser er 14.58 pCt. (for de 2091 Tredinger, som Beretningen af 12te Marts omfatter, havdes 14.59 pCt.), og udregnes Gjennemsnitstallet for de 375 Mejerier i Tab. V faas 14.60 pCt. (for 468 Mejerier i Be-

*) I en kortfattet Beretning om „Vand i Smør“, som offentliggjordes fra Laboratoriet den 12te Marts 1893, og som omfattede alle de til den Tid (altsaa for 1 Aar mere) foretagne 2091 Vandanalyser fra 468 Mejerier, havdes efter en lignende Opstilling som ovenfor:

Under 13 pCt. Vandindhold: 10 pCt. af Mejerierne,
 fra 13—16 — — : 85 — —
 over 16 — — : 5 — —

Tabel XX. Oversigt over Smørrets Godhed, Holdbarhed, Svind m. m. ved forskelligt Vandindhold.
Sommer.

pCt. Vand		Antal (n ₁).	Antal (n ₁) udtrykt i pCt. af hele Antallet.	Points i Gjennemsnit ved 1ste Bedømmelse.		Holdbarhed (reduceret).		Svind i 11 Dage i Gjennem- snit for 1 Treding				Dommerens Skjøn over Smørrets Fuglighed.	Bortflydt Lage.		
fra — til	Gjen- nem- snit.			+	÷	+	÷	af Smør.	af Træ.	andet Svind.	Brutto svind i alt.		Antal (n ₂).	Antal (n ₂) i pCt. af Antal (n ₁).	i Gjennemsnit for 1 Treding.
Herregaardsmejerier (H).	fra 10.51 til 10.99....	—	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	— 11.00 — 11.99....	11.69	4	3.0	0.73	—	2.23	÷ 2	39	141	178	3.8	0	0	—
	— 12.00 — 12.99....	12.63	26	19.4	—	0.28	0.72	29	51	102	182	3.2	2	8	4
	— 13.00 — 13.99....	13.55	31	23.1	0.42	—	0.19	29	44	93	166	3.8	4	13	4
	— 14.00 — 14.99....	14.46	38	28.4	—	0.40	0.08	38	45	98	181	3.8	9	24	11
	— 15.00 — 15.99....	15.38	22	16.4	—	0.71	0.04	49	46	96	191	3.6	7	32	14
	— 16.00 — 16.99....	16.45	8	6.0	—	1.48	0.20	30	62	98	190	3.8	0	0	—
	— 17.00 — 17.99....	17.50	5	3.7	—	1.44	0.64	62	47	119	228	3.2	1	20	6
	— 18.00 — 18.99....	—	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	— 19.00 — 19.05....	—	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	— 10.51 — 14.99....	13.58	99	73.9	—	0.07	0.31	31	46	99	176	3.6	15	15	6
	— 15.00 — 19.05....	15.93	35	26.1	—	0.99	0.16	46	50	100	196	3.6	8	23	9
	alle H	14.19	134	100	—	0.31	0.27	35	47	99	181	3.6	23	17	7
Andels- og Fællesmejerier (M).	fra 10.51 til 10.99....	10.51	1	0.2	0.90	—	0.70	51	5	74	130	3.0	0	0	—
	— 11.00 — 11.99....	11.64	25	5.6	0.25	—	0.33	20	53	82	155	3.2	1	4	0
	— 12.00 — 12.99....	12.61	81	18.1	0.18	—	0.16	23	51	94	168	3.2	5	6	2
	— 13.00 — 13.99....	13.53	125	27.9	0.34	—	0.03	24	52	93	169	3.2	10	8	2
	— 14.00 — 14.99....	14.49	110	24.6	0.14	—	0.17	31	48	89	168	3.4	12	11	3
	— 15.00 — 15.99....	15.41	60	13.4	—	0.29	0.22	30	49	90	169	3.4	8	13	4
	— 16.00 — 16.99....	16.40	30	6.7	—	0.53	0.20	24	47	88	159	3.2	1	3	0
	— 17.00 — 17.99....	17.36	10	2.2	—	0.15	1.15	23	34	95	152	3.6	1	10	1
	— 18.00 — 18.99....	18.30	5	1.1	—	0.46	0.38	27	43	85	155	3.7	0	0	—
	— 19.00 — 19.05....	19.05	1	0.2	—	2.10	1.00	10	25	115	150	*)	0	0	—
	— 10.51 — 14.99....	13.47	342	76.4	0.11	—	0.13	26	50	91	167	3.3	28	8	2
	— 15.00 — 19.05....	16.04	106	23.6	—	0.75	0.05	27	47	90	164	3.3	10	9	3
	alle M.....	14.08	448	100	0.09	—	0.09	26	50	91	167	3.3	38	8	2
H og M samlet.	fra 10.51 til 10.99....	10.51	1	0.2	0.90	—	0.70	51	5	74	130	3.0	0	0	—
	— 11.00 — 11.99....	11.64	29	5.0	0.31	—	0.02	17	51	90	158	3.2	1	3	0
	— 12.00 — 12.99....	12.61	107	18.4	0.07	—	0.05	24	51	96	171	3.2	7	7	2
	— 13.00 — 13.99....	13.53	156	26.8	0.35	—	0.02	25	51	93	169	3.3	14	9	3
	— 14.00 — 14.99....	14.48	148	25.4	0.00	—	0.14	33	47	91	171	3.5	21	14	5
	— 15.00 — 15.99....	15.34	82	14.1	—	0.40	0.15	34	48	91	173	3.4	15	18	7
	— 16.00 — 16.99....	16.41	38	6.5	—	0.73	0.20	25	50	90	165	3.3	1	3	0
	— 17.00 — 17.99....	17.41	15	2.6	—	0.58	0.98	36	38	103	177	3.5	2	13	3
	— 18.00 — 18.99....	18.30	5	0.8	—	0.46	0.38	27	43	85	155	3.7	0	0	—
	— 19.00 — 19.05....	19.05	1	0.2	—	2.10	1.00	10	25	115	150	*)	0	0	—
	— 10.51 — 14.99....	13.50	441	75.8	0.17	—	0.03	27	49	93	169	3.3	43	10	3
	— 15.00 — 19.05....	16.02	141	24.2	—	0.52	0.08	32	47	92	171	3.4	18	13	4
	alle H og M	14.11	582	100	—	0.00	0.00	28	49	93	170	3.4	61	10	3

*) Mangler; se Hovedtabellen for 16de Udstilling.

Tabel XXI. Oversigt over Smørrets Godhed, Holdbarhed, Svind m. m. ved forskjelligt Vandindhold.
Vinter.

pCt. Vand		Antal (n_1).	Antal (n_1) udtrykt i pCt. af hele Antallet.	Points i Gjennemsnit ved 1ste Bedømmelse.		Holdbarhed (reduceret).		Svind i 11 Dage i Gjennem- snit for 1 Treding				Dommernes Skjøn over Smørrets Fugtighed.	Bortflydt Lage.		
fra - til	Gjen- nem- snit.			+	÷	+	÷	af Smør.	af Træ.	andet Svind.	Brutto- svind i alt.		Antal (n_2).	Antal (n_2) i pCt. af Antal (n_1).	i Gjennemsnit for 1 Treding.
Herregaardsmejerier (H).	fra 10.51 til 10.99....	—	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	— 11.00 — 11.99....	—	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	— 12.00 — 12.99....	12.44	11	6.2	1.13	—	0.39	12	32	101	145	3.0	1	9	2
	— 13.00 — 13.99....	13.55	53	29.8	1.27	—	0.10	41	11	79	131	3.2	24	45	20
	— 14.00 — 14.99....	14.49	64	36.0	0.76	—	0.14	47	7	76	130	3.4	34	53	21
	— 15.00 — 15.99....	15.43	36	20.2	0.62	—	0.08	36	24	79	139	3.5	13	36	16
	— 16.00 — 16.99....	16.30	7	3.9	0.27	—	0.01	27	14	72	113	3.6	2	29	9
	— 17.00 — 17.99....	17.24	7	3.9	1.39	—	0.36	43	÷ 4	69	108	3.0	3	43	3
	— 18.00 — 18.99....	—	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	— 19.00 — 19.05....	—	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	— 10.51 — 14.99....	13.93	128	72.0	1.01	—	0.08	41	11	79	131	3.3	59	46	19
	— 15.00 — 19.05....	15.81	50	28.0	0.68	—	0.10	36	19	77	132	3.4	18	36	13
	alle H	14.46	178	100	0.91	—	0.03	40	13	79	132	3.3	77	43	17
Andels- og Fællesmejerier (M).	fra 10.51 til 10.99....	10.74	1	0.2	1.60	—	0.50	7	79	101	187	3.0	0	0	—
	— 11.00 — 11.99....	11.56	4	0.8	0.90	—	0.20	20	29	70	119	2.8	1	25	3
	— 12.00 — 12.99....	12.45	26	4.9	0.12	—	0.14	17	42	75	134	2.8	1	4	5
	— 13.00 — 13.99....	13.57	77	14.6	—	0.05	0.20	43	17	73	133	3.1	31	40	24
	— 14.00 — 14.99....	14.55	143	27.1	—	0.05	0.09	49	10	77	136	3.1	66	46	25
	— 15.00 — 15.99....	15.46	129	24.4	—	0.24	0.10	47	13	78	138	3.1	63	49	25
	— 16.00 — 16.99....	16.45	92	17.4	—	0.58	—	47	18	74	139	3.2	46	50	20
	— 17.00 — 17.99....	17.37	44	8.3	—	1.24	—	36	20	76	132	3.3	21	48	13
	— 18.00 — 18.99....	18.37	12	2.3	—	0.74	0.21	53	11	76	140	3.3	10	83	26
	— 19.00 — 19.05....	—	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	— 10.51 — 14.99....	13.97	251	47.6	—	0.01	0.10	43	16	76	135	3.0	99	39	22
	— 15.00 — 19.05....	16.22	277	52.4	—	0.54	—	45	16	76	137	3.2	140	51	21
	alle M	15.15	528	100	—	0.29	0.04	44	16	76	136	3.1	239	45	22
H og M samlet.	fra 10.51 til 10.99....	10.74	1	0.2	1.60	—	0.50	7	79	101	187	3.0	0	0	—
	— 11.00 — 11.99....	11.56	4	0.6	0.90	—	0.20	20	29	70	119	2.8	1	25	3
	— 12.00 — 12.99....	12.45	37	5.2	0.42	—	0.21	16	39	83	138	2.8	2	5	4
	— 13.00 — 13.99....	13.56	130	18.4	0.49	—	0.16	42	14	76	132	3.1	55	42	22
	— 14.00 — 14.99....	14.53	207	29.3	0.20	—	0.11	48	9	77	134	3.2	100	48	24
	— 15.00 — 15.99....	15.45	165	23.4	—	0.05	0.06	45	15	78	138	3.2	76	46	23
	— 16.00 — 16.99....	16.44	99	14.0	—	0.52	—	45	18	74	137	3.2	48	48	19
	— 17.00 — 17.99....	17.35	51	7.2	—	0.88	—	37	17	75	129	3.2	24	47	12
	— 18.00 — 18.99....	18.37	12	1.7	—	0.74	0.21	53	11	76	140	3.3	10	83	26
	— 19.00 — 19.05....	—	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	— 10.51 — 14.99....	13.95	379	53.7	0.33	—	0.09	42	14	77	133	3.1	158	42	21
	— 15.00 — 19.05....	16.15	327	46.3	—	0.35	—	44	16	76	136	3.2	158	48	20
	alle H og M	14.97	706	100	0.02	—	0.04	43	15	77	135	3.2	316	45	20

Tabel XXII. Oversigt over Smørrets Godhed, Holdbarhed, Svind m. m. ved forskjelligt Vandindhold.
Sommer og Vinter samlet.

pCt. Vand		Antal (n_1).	Antal (n_1) udtrykt i pCt. af hele Antallet.	Points i Gjennemsnit ved 1ste Bedømmelse.		Holdbarhed (reduceret).		Svind i 11 Dage i Gjennem- snit for 1 Treding				Dommerens Skjøn over Smørrets Fugtighed.	Bortflydt Lage.			
fra — til	Gjen- nem- snit.			+	÷	+	÷	af Smør.	af Træ.	andet Svind	Brutto- svind i alt.		Antal (n_2).	Antal (n_2) i pCt. af Antal (n_1).	i Gjennemsnit for 1 Treding.	
Kvt.	Kvt.	Kvt.	Kvt.													
Herregaardsmejerier (H).																
fra 10.51 til 10.99....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
— 11.00 — 11.99....	11.69	4	1.3	0.73	—	—	2.23	÷ 2	39	141	178	3.8	0	0	—	—
— 12.00 — 12.99....	12.57	37	11.9	0.14	—	—	0.62	24	46	102	172	3.1	3	8	3	3
— 13.00 — 13.99....	13.55	84	26.9	0.96	—	—	0.01	37	23	85	145	3.4	28	33	14	14
— 14.00 — 14.99....	14.48	102	32.7	0.33	—	0.12	—	44	21	84	149	3.5	43	42	17	17
— 15.00 — 15.99....	15.41	58	18.6	0.12	—	—	0.06	41	32	86	159	3.5	20	34	15	15
— 16.00 — 16.99....	16.38	15	4.8	—	0.66	—	0.10	29	39	86	154	3.7	2	13	4	4
— 17.00 — 17.99....	17.35	12	3.8	0.21	—	—	0.48	51	17	90	158	3.1	4	33	4	4
— 18.00 — 18.99....	—	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
— 19.00 — 19.05....	—	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
— 10.51 — 14.99....	13.78	227	72.8	0.54	—	—	0.09	37	26	88	151	3.4	74	33	13	13
— 15.00 — 19.05....	15.86	85	27.2	—	0.01	—	0.13	40	31	86	157	3.5	26	31	11	11
alle H	14.34	312	100	0.39	—	—	0.10	38	28	88	154	3.4	100	32	13	13
Andels- og Fællesmejerier (M).																
fra 10.51 til 10.99....	10.63	2	0.2	1.25	—	0.60	—	29	42	88	159	3.0	0	0	—	—
— 11.00 — 11.99....	11.63	29	3.0	0.34	—	0.26	—	20	49	80	149	3.1	2	7	1	1
— 12.00 — 12.99....	12.57	107	11.0	0.17	—	0.09	—	21	49	90	160	3.1	6	6	3	3
— 13.00 — 13.99....	13.55	202	20.7	0.19	—	0.09	—	31	39	86	156	3.2	41	20	10	10
— 14.00 — 14.99....	14.52	253	25.9	0.04	—	0.12	—	41	26	82	149	3.2	78	31	15	15
— 15.00 — 15.99....	15.44	189	19.4	—	0.26	0.14	—	41	24	82	147	3.2	71	38	18	18
— 16.00 — 16.99....	16.44	122	12.5	—	0.57	—	0.14	41	25	77	143	3.2	47	39	15	15
— 17.00 — 17.99....	17.37	54	5.5	—	1.04	—	0.34	33	22	79	134	3.3	22	41	11	11
— 18.00 — 18.99....	18.35	17	1.7	—	0.66	0.03	—	45	20	79	144	3.4	10	59	18	18
— 19.00 — 19.05....	19.05	1	0.1	—	2.10	1.00	—	10	25	115	150	*)	0	0	—	—
— 10.51 — 14.99....	13.68	593	60.8	0.13	—	0.11	—	33	36	85	154	3.2	127	21	11	11
— 15.00 — 19.05....	16.17	383	39.2	—	0.49	—	0.02	40	24	80	144	3.2	150	39	16	16
alle M	14.66	976	100	—	0.11	0.06	—	36	31	83	150	3.2	277	28	13	13
H og M samlet.																
fra 10.51 til 10.99....	10.63	2	0.2	1.25	—	0.60	—	29	42	88	159	3.0	0	0	—	—
— 11.00 — 11.99....	11.63	33	2.5	0.38	—	—	0.05	17	48	88	153	3.2	2	6	1	1
— 12.00 — 12.99....	12.57	144	11.2	0.16	—	—	0.09	22	48	93	163	3.1	9	6	3	3
— 13.00 — 13.99....	13.55	286	22.2	0.41	—	0.06	—	33	34	85	152	3.2	69	24	11	11
— 14.00 — 14.99....	14.51	355	27.6	0.12	—	0.12	—	42	25	83	150	3.3	121	34	16	16
— 15.00 — 15.99....	15.44	247	19.2	—	0.17	0.09	—	41	26	83	150	3.3	91	37	17	17
— 16.00 — 16.99....	16.43	137	10.6	—	0.58	—	0.13	40	27	78	145	3.2	49	36	14	14
— 17.00 — 17.99....	17.36	66	5.1	—	0.81	—	0.36	37	21	81	139	3.3	26	39	10	10
— 18.00 — 18.99....	18.35	17	1.3	—	0.66	0.04	—	45	20	79	144	3.4	10	59	18	18
— 19.00 — 19.05....	19.05	1	0.1	—	2.10	1.00	—	10	25	115	150	*)	0	0	—	—
— 10.51 — 14.99....	13.71	820	63.7	0.24	—	0.06	—	34	33	86	153	3.2	201	25	11	11
— 15.00 — 19.05....	16.11	468	36.3	—	0.40	—	0.04	40	26	81	147	3.3	176	38	15	15
alle H og M	14.58	1288	100	0.01	—	0.02	—	36	30	84	150	3.3	377	29	13	13

*) Mangler; se Hovedtabellen for 16de Udstilling.

retningen af 12te Marts havdes 14.63 pCt.). Disse Gjennemsnitstal, der alle fremgaa af et meget stort Antal Analyser, dels fra Herregaardsmejerier og dels fra Andels- og Fællesmejerierne, spredte ligelig over hele Landet, og som ere foretagne i 2 à 3 paa hinanden følgende Aar saa vel Sommer som Vinter, stemme saa nøje overens, at man næppe kommer ret langt bort fra Sandheden, naar man siger, at $14\frac{1}{2}$ pCt. Vand i Smør er det, der for Tiden gjælder for det danske Exportsmør.

Forskjellen paa H og M er i denne Henseende ikke stor. Af Tab. XXII haves:

For 312 Tredinger fra H: 14.34 pCt. Vand i Smør
og for 976 — — M: 14.66 — —

De tilsvarende Tal for Mejerierne efter Tab. V ere:

For 97 Herregaardsmejerier: 14.35 pCt. Vand i Smør
— 278 Andels- og Fællesmejerier: 14.68 — —

Smørret fra M har altsaa gennemgaaende været lidt mere vandholdigt end Smørret fra H. En mere karakteristisk Forskjel paa H og M i denne Henseende er det, at de forskellige H samle sig mere om Midtprocenterne end de forskellige M. Dette vil ses af Tab. XX—XXII, hvor H ingen Tredinger har i Grupperne for de to højeste Vandprocenter hverken Sommer eller Vinter, og i Grupperne for de to laveste Vandprocenter findes kun 4 H om Sommeren og ingen om Vinteren. M er derimod repræsenteret gennem alle Grupper.

Sammenligne vi Tallene i Tab. XX (Sommer) og Tab. XXI (Vinter) haves:

Sommer: H: 14.19 pCt., M: 14.08 pCt., H og M: 14.11 pCt. Vand i Smør.
Vinter: H: 14.46 — M: 15.15 — H og M: 14.97 — — —

Det ses altsaa, at Vintersmørret er mere vandholdigt end Sommersmørret. For H er Forskjellen ikke ret stor, kun $14.46 \div 14.19 = 0.27$ pCt., men for M er Forskjellen ret betydelig, nemlig $15.15 \div 14.08 = 1.07$. I Gjennemsnit for alle Tredinger haves en Forskjel for Sommer og Vinter af $14.97 \div 14.11 = 0.86$ pCt.

I denne Forbindelse og i Betragtning af, hvad der i England er fremkommet om, at Smør dér kan blive betragtet som „forfalsket“, naar det indeholder for meget Vand, bør det betones, at der ikke kan være Tale om „Forfalskning“ ved noget af det Smør, for hvilket de foran omtalte Analyser gjælde, heller ikke i de Tilfælde, hvor Vandprocenten er høj. Efter danske Begreber maa Betegnelsen „forfalsket“ nødvendigvis forudsætte et Bedrageri, men paa „Forfalskning“ ved Vandindæltning har der næppe endog blot været forsøgt i noget dansk Mejeri, der laver Smør til Export, da det kun kunde ske paa Bekostning af Smørrets Kvalitet (se Afsnit G). En anden Sag er det, at enkelte Mejerier enten paa Grund af uheldige lokale Forhold eller paa Grund af en urigtig Behandling af Smørret kunne levere et Produkt, som indeholder usædvanlig meget Vand.

Man kan undertiden se angivet Tal for Gjennemsnits-Vandindhold i Smør, der ere betydelig lavere end dem, der ere fundne ved Laboratoriets Smørudstillinger. I Følge de Erfaringer, der ere gjorte her i Laboratoriet, maa man imidlertid betragte ethvert Tal for Vandindhold i Smør med stor Varsomhed; thi der er saa mange Forhold, der kunne bevirke, at Tallet bliver misvisende, særlig i Retning af et for lille Vandindhold. Det er alt Side 83 omtalt, hvilken Rolle Prøveudtagningen spiller, men hertil kommer, at naar Prøven mellem Udtagning og Analysering ikke opbevares i lukket Glas, vil en Del af Vandet tørre bort, og Analysen vise et for lille Tal; men det har vist ikke sjælden været Tilfældet, at Smør, som er blevet indsendt til Analyse, har været indpakket i f. Ex. Pergamentpapir. Og selv naar Prøven indsendes i lukket Glas, maa der som omtalt Side 83 tages Hensyn til det Vand, der træder ud og lejrer sig paa Bunden af Glasset, og tages dette Hensyn ikke, vil man ogsaa af den Grund faa en Vandanalyse med et for lavt Tal. Før man altsaa kan bedømme, hvad et Tal for Vand i Smør betyder, maa man have Rede paa de her berørte Forhold, og faar man ikke det, betyder Tallet — intet. Mange Tal for Vand i Smør, som foreligge, stamme ikke fra Exportsmør, men det er klart, at f. Ex. Smør fra smaa Kohold ikke kan være noget sandt Udtryk for, hvorledes Exportsmør fra store Mejerier er eller bør være, lige saa lidt med Hensyn til Vandindhold som i andre Henseender.

Vi ville dernæst undersøge, hvilken Indflydelse det større eller mindre Vandindhold i Smørret maa antages at have haft paa Smørrets gennemsnitlige Godhed og Holdbarhed. De Tal, der vise dette, findes i Tab. XX—XXII, hvor der for hver Gruppe er opført et Tal, som angiver Smørrets gennemsnitlige Godhed, og et andet, som angiver dets Holdbarhed.

Hvad angaar Smørrets Godhed, vil det blot ved at lade Blikket glide ned ad Tallene i de paagældende Kolonner fremgaa, at Smørrets Godhed aftager, naar Vandindholdet stiger. Denne Regel fremtræder allerede i sine Hovedtræk ved H-Smørret, hvor der dog ikke haves saa mange Tredinger til at beregne Gjennemsnitstallene af; tydeligere fremtræder Reglen ved M-Smørret, men tydeligst ved H og M samlet, og da særlig i sidste Afsnit af Tab. XXII, hvor der haves Gjennemsnit af alle de bedømte Tredinger for H og M Sommer og Vinter under ét. Man ser her, at alle 5 Grupper med de laveste Vandprocenter have over Middelkarakter, og at alle 5 Grupper med de højeste Vandprocenter have under Middelkarakter, hvorhos der finder en ret jævn Dalen i Karakteren Sted fra Gruppe til Gruppe. Det er naturligvis saa, at jo flere Prøver der kan tages Gjennemsnit af, desto heldigere er det over for at faa et eller Forhold til at træde tydelig frem. Hvis vi ordne Smørret efter Vandindholdet i følgende større, men ret naturlige Grupper: med Middelvandprocent $\circ$: fra 14.00—14.99, med indtil 2 pCt. Afvigelse over eller under Middelprocent $\circ$: fra 12.00—13.99 og fra 15.00—16.99, og samle alt, hvad der ligger under 12.00 pCt., for sig, og ligeledes alt, hvad der ligger over 16.99 pCt., for sig, og derefter beregne Gjennemsnitstal for Smørrets Godhed for disse Grupper, faa vi følgende:

Fra 10.51 til 11.99 pCt. Vand,	Antal	35	Tredinger,	Godhed	+ 0.43	Points.
— 12.00 — 13.99 — — —	—	430	—	—	+ 0.33	—
— 14.00 — 14.99 — — —	—	355	—	—	+ 0.12	—
— 15.00 — 16.99 — — —	—	384	—	—	÷ 0.32	—
— 17.00 — 19.05 — — —	—	84	—	—	÷ 0.79	—

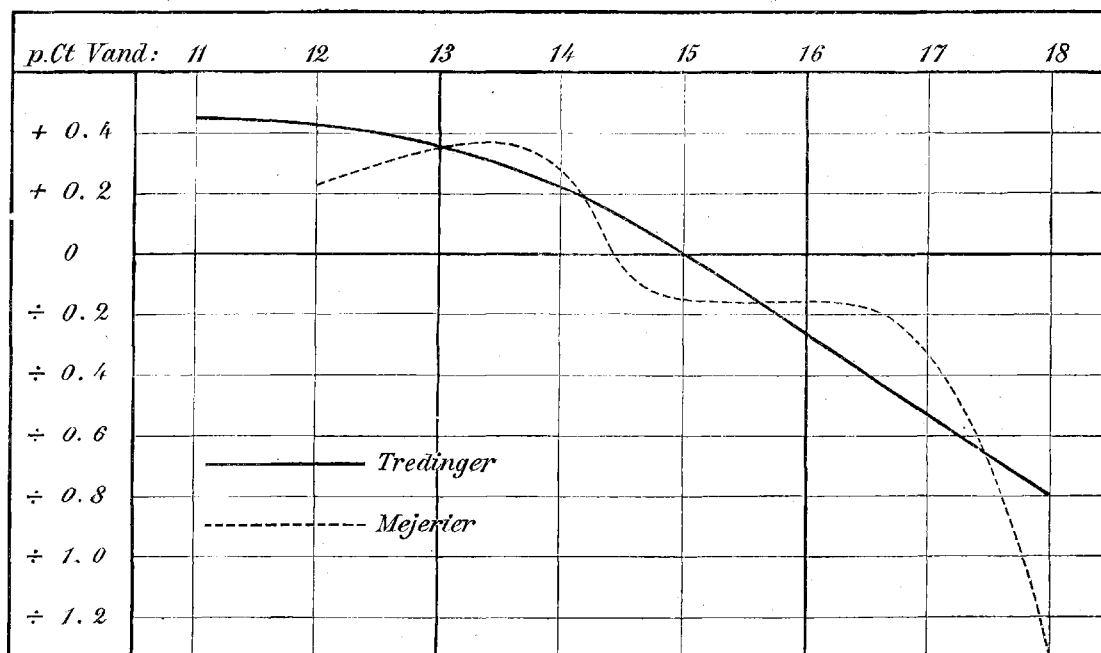
Her haves i hver Gruppe et fyldigt Antal Tredinger til Beregning af Gjennemsnitstallene, og der viser sig nu en meget regelmæssig og meget karakteristisk Dalen i Smørrets Godhed med det stigende Vandindhold.

Samle vi Mejerierne i Tab. V i Grupperne 11.00—11.99 pCt. Vand i Smør, 12.00—12.99 o. s. v., altsaa de samme Grupper, som Tredingerne ere samlede i Tab. XX—XXII, men dog — for ikke at faa for lille et Antal — sammenregne de to yderste Grupper med de to næstyderste, faa vi følgende:

Fra 11.72 til 12.99 pCt. Vand:	Antal	22	Mejerier,	Godhed	+ 0.04	Points.
— 13.00 — 13.99 — — —	—	77	—	—	+ 0.37	—
— 14.00 — 14.99 — — —	—	158	—	—	÷ 0.04	—
— 15.00 — 15.99 — — —	—	69	—	—	÷ 0.16	—
— 16.00 — 16.99 — — —	—	42	—	—	÷ 0.18	—
— 17.00 — 18.65 — — —	—	7	—	—	÷ 1.26	—

I Følge denne Opstilling har Smørret med 13—14 pCt. Vandindhold haft den største Godhed. Tallene i disse to Opstillinger ere grafisk fremstillede i Tavle 4, saaledes at den fuldt optrukne Kurve angiver Resultatet for Tredingerne, den punkterede Resultatet for Mejerierne. Af den første Kurve fremgaar, at det vandfattigste Smør har været det bedste, men den anden Kurve viser et Maximumpunkt imellem 13 og 14 pCt. Vand, hvorfra Godheden daler til begge Sider. Men af begge Kurver fremgaar, at naar man kommer over 16 pCt. Vand, daler Smørrets gennemsnitlige Godhed meget hurtigt.

For yderligere at belyse denne vigtige Sag ville vi se den fra den modsatte Side, nemlig ved at undersøge, hvilket Vandindhold der findes i Smørret fra de forskellige Godhedsklasser. I Tabel XXIII er dette beregnet: for Tredingernes Vedkommende af Hovedtabellerne og for Mejeriernes Vedkommende af Tab. V; i sidste Tilfælde ere dog alle de Mejerier, hvis Smør havde en gennemsnitlig Godhed af under 2 Points sammenregnede under ét og opførte under Klasse VII.



Tavle 4. Godhed af Smør med forskjelligt Vandindhold.

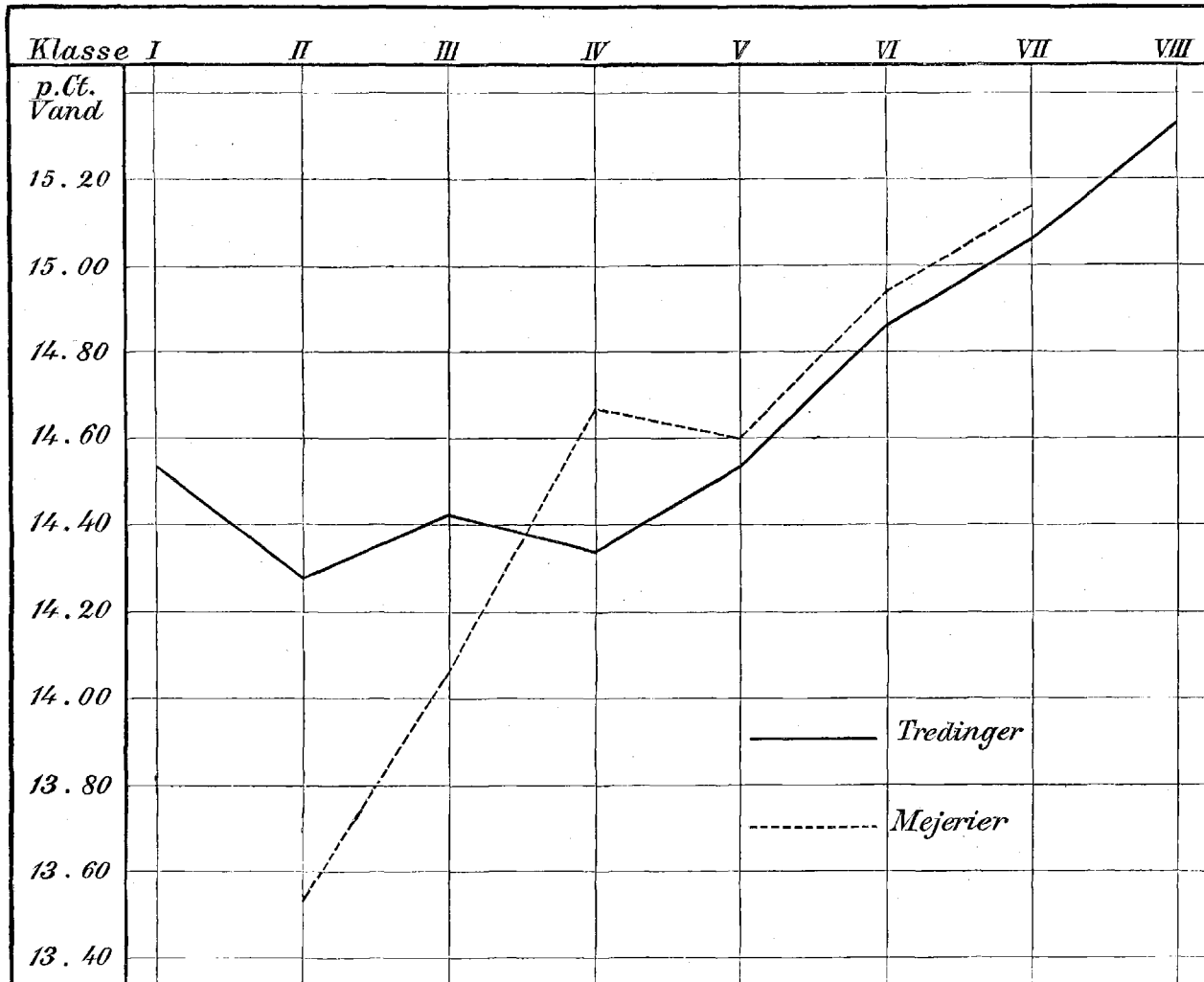
Tabel XXIII. Oversigt over Vandindholdet i Smørret fra de forskellige Godhedsklasser. Sommer og Vinter samlet. (16.—31. Udstilling.)

Klasser.	pCt. Vand i Smør						Antal					
	Gjsn. for Tredinger.			Gjsn. for Mejerier.			Tredinger.			Mejerier.		
	H	M	alle.	H	M	alle.	H	M	alle.	H	M	alle.
Klasse I.....	14.49	14.62	14.53	—	—	—	28	15	43	—	—	—
— II.....	14.08	14.43	14.28	13.36	13.75	13.52	47	61	108	3	2	5
— III.....	14.48	14.40	14.42	14.01	14.11	14.06	58	188	246	27	29	56
— IV.....	14.07	14.41	14.34	14.58	14.69	14.67	58	240	298	33	101	134
— V.....	14.21	14.64	14.56	14.52	14.63	14.60	46	199	245	24	89	113
— VI.....	14.49	14.94	14.86	14.41	15.03	14.94	28	145	173	9	50	59
— VII.....	14.85	15.13	15.06	14.03	15.29	15.14	23	72	95	1	7	8
— VIII.....	14.61	15.64	15.33	—	—	—	24	56	80	—	—	—
Gjsnit. for Kl. I—IV ..	14.26	14.41	14.37	14.28	14.55	14.46	191	504	695	63	132	195
— - - V—VIII	14.48	14.92	14.83	14.48	14.80	14.74	121	472	593	34	146	180
— - alle Klasser.	14.34	14.66	14.58	14.35	14.68	14.60	312	976	1288	97	278	375

Det ses nu, at i Gjennemsnitstallene for de enkelte Tredinger gaar Vandindholdet op og ned for de 4 øverste Klasser, men derefter stiger det kjendelig og regelmæssig til Kl. VIII, der har det største Vandindhold. I Gjennemsnit for de 4 bedste og de 4 ringeste Klasser er der i Vandindholdet en Forskjel af $14.83 \div 14.37 = 0.46$, altsaa paa det nærmeste $\frac{1}{2}$ pCt. Men Forskjellen mellem Ydergrænserne er betydelig større, nemlig $15.33 \div 14.28 = 1.05$ pCt. Gjennemsnitstallene for Mejerierne vise ogsaa en kjendelig Forskjel paa Vandindholdet for de forskellige Klasser; her findes en ret regelmæssig Stigning fra de bedste Klasser til de ringeste af $15.14 \div 13.52 = 1.62$, altsaa over $1\frac{1}{2}$ pCt. Tallene i Tab. XXIII ere grafisk

fremstillede i Tavle 5, og af denne i Forbindelse med Tavle 4 fremgaar med ikke ringe Tydelighed, at

- 1) jo mere vandholdigt Smørret har været, desto ringere har dets Godhed været, og omvendt:
- 2) jo ringere Smørrets Godhed har været, desto større Vandindhold har det haft.



Tavle 5. Vandindhold i Smør af forskjellig Godhed.

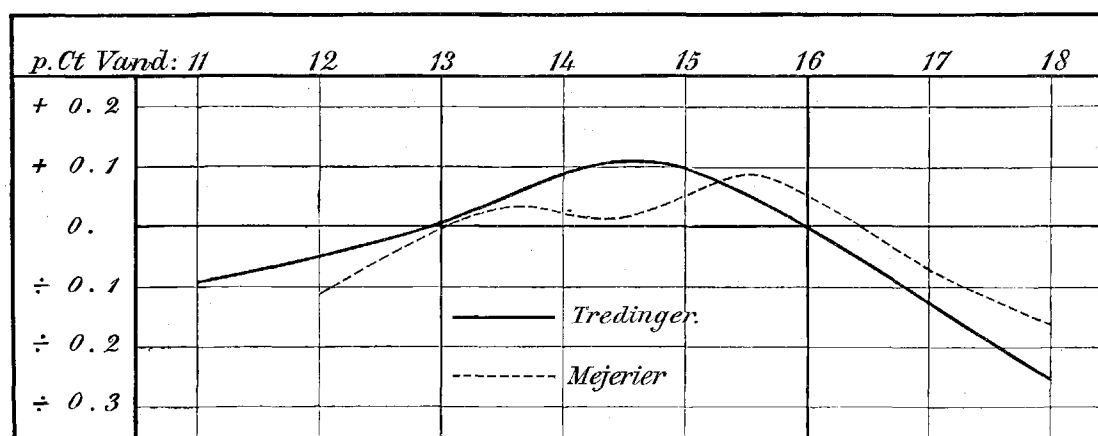
Da det altsaa viser sig, at Smørrets Vandindhold har en væsentlig Indflydelse paa dets Godhed, og Godheden af Smørret i Henhold til, hvad der er udviklet Side 44, udøver Indflydelse paa de Tal for Holdbarhed, som ere opførte i Hovedtabellerne, er det over for en Undersøgelse af, hvilken Indflydelse Smørrets forskjellige Vandindhold mulig har haft paa dets Holdbarhed, nødvendigt at benytte de reducerede Holdbarhedstal, og det er da ogsaa disse, der ere opførte i Tab. XX–XXII. Af disse vil det nu fremgaa, at Vandindholdets Indflydelse paa Holdbarheden ikke træder saa skarpt frem som dets Indflydelse paa Godheden; Tallene for Holdbarhed i Tab. XX–XXII svinge nemlig op og ned for de forskjellige Vandprocenter. Se vi imidlertid paa Tallene i sidste Afsnit af Tab. XXII, synes der dog at være en om end svag Antydning af, at Smørret med Middelvandindhold har haft en lidt større Holdbarhed end saa vel det Smør, der havde et større, som det, der havde et mindre Vandindhold. Og dette vil træde tydeligere frem, naar vi

sammendrage Tallene i samme fem Grupper, som ere opførte Side 90, hvorved der særlig for de yderste Vandprocenter blive flere Tal at tage Gjennemsnit af. Man faar da:

Fra 10.51 til 11.99 pCt. Vand:	Antal	35	Tredinger,	Holdbarhed	÷ 0.09 Points.
— 12.00 — 13.99 — — —	430	—	—	+ 0.01	—
— 14.00 — 14.99 — — —	355	—	—	+ 0.12	—
— 15.00 — 16.99 — — —	384	—	—	+ 0.01	—
— 17.00 — 19.05 — — —	84	—	—	÷ 0.26	—

Et lignende Resultat komme vi til ved at udregne Holdbarheden for Mejerierne i Tab. V. Samle vi disse paa lignende Maade som Tredingerne i Tab. XX—XXII i Grupper med 11.00—11.99, 12.00—12.99 pCt. Vand o. s. v. og ligesom Side 90 for Antallets Skyld sammendrage de to laveste og de to højeste Grupper til hver én Gruppe, faa vi følgende:

Fra 11.72 til 12.99 pCt. Vand:	Antal	22	Mejerier,	Holdbarhed	÷ 0.12 Points.
— 12.00 — 13.99 — — —	77	—	—	+ 0.06	—
— 14.00 — 14.99 — — —	158	—	—	+ 0.02	—
— 15.00 — 15.99 — — —	69	—	—	+ 0.08	—
— 16.00 — 16.99 — — —	42	—	—	÷ 0.02	—
— 17.00 — 18.65 — — —	7	—	—	÷ 0.16	—



Tavle 6. Holdbarhed af Smør med forskjelligt Vandindhold.

Tallene i disse to Opstillinger ere grafisk fremstillede i Tavle 6, og det fremgaar af denne, at Smørret med det normale Vandindhold af 13—16 pCt. har haft den største Holdbarhed. Selv om altsaa Smørret med det mindste Vandindhold i Følge Tavle 4 har haft den største Godhed ved 1ste Bedømmelse, saa er denne Forskjel relativt omtrent udvisket ved 2den Bedømmelse, og det maa følgelig antages, at for en længere Henstand vilde det Smør, der havde normalt Vandindhold, have viist sig bedre end hint. Der er altsaa her en Antydning af, at en for ringe Vandmængde i Smørret ikke er heldig. Vandindholdet i det ved Udstillingerne undersøgte Smør har dog, selv for det mest vandfattige, ikke været saa ringe, at det har indvirket skadelig paa Smørrets Kvalitet, men det er vist ikke urimeligt at antage, at hvis Vandindholdet blev meget ringe, vilde Smørret blive „for tørt“ eller i andre Henseender faa en uheldig Beskaffenhed. Hvad Smørret med stort Vandindhold angaar, da har dette ligget under ikke alene for Smørret med normalt Vandindhold, men ogsaa for det mindst vandholdige Smør, og det baade i Henseende til Godhed og Holdbarhed.

Af de i Tab. XX—XXII opførte Tal for Dommernes Skjøn over Smørrets Fugtighed fremgaar, at det er tvivlsomt, om der med nogen Sikkerhed kan skjønnes over det kemiske Vandindhold i Smørret. At dette gjælder i særdeles mange enkelte Tilfælde, fremgaar tydelig af

Hovedtabellerne, hvor man ofte ser et lille Tal for „Skjøn“ opført ved en høj Vandprocent og omvendt; men derfor kunde Gjennemsnitstallene af mange Undersøgelser nok vise gennemgaaende større Fugtighedstal for det vandholdige Smør end for det vandfattige. Af Tab. XX—XXII fremgaar imidlertid, at dette ikke er Tilfældet. Man vil nemlig se, at Tallene for Dommernes Skjøn her gaa op og ned, og selv i sidste Afsnit af Tab. XXII, der gjælder alle Tredingerne, og hvor der altsaa er mange at tage Gjennemsnit af, er der ikke nogen regelmæssig Stigning i Tallene fra det mindst vandholdige til det mest vandholdige Smør. Se vi paa Gjennemsnitstallene for de 5 Grupper med de laveste Vandprocenter og de 5 Grupper med de højeste Vandprocenter, da finde vi ganske vist gennemgaaende et højere Fugtighedstal for de sidste, men Forskjellen er saa overordentlig ringe (højest 0.2), at den ikke betyder noget og i hvert Fald ikke staar i noget rimeligt Forhold til det forskellige Vandindhold, som den skulde være et Udtryk for. I sidste Afsnit af Tab. XXII har saaledes det Smør, der indeholdt 10.51 — 14.99 (i Gjennemsnit 13.71) pCt. Vand Tallet 3.2 for Skjøn over Fugtighed, og det Smør, der indeholdt 15.00 — 19.05 (i Gjennemsnit 16.11) pCt. Vand Tallet 3.3. Jævnføre vi det Resultat, vi her ere komne til, med det tilsvarende i Tab. XVIII 1, synes det at fremgaa, at naar en Smørprøve ser fugtig ud, da tyder dette langt snarere paa, at Smørret har Tilbøjelighed til at give Lage, end paa, at det indeholder meget Vand efter kemisk Analyse. Ved Laboratoriet er der da ogsaa flere Gange gjort den Erfaring, at naar en eller anden har indsendt en Smørprøve til Undersøgelse, fordi den saa meget fugtig ud, og der paa vedkommende Mærke var iagttaget et stort Svind, saa har Vandmængden efter kemisk Analyse ikke svaret til det fugtige Udseende, men derimod er der som Regel flydt en Del Lage bort.

I Forbindelse hermed ville vi se paa Tallene for bortflydt Lage i de 3 sidste Kolonner af Tab. XX—XXII. Den første af disse angiver, fra hvor stort et Antal Tredinger der er flydt Lage bort, i den næste Kolonne er dette Antal omregnet i pCt. af hele det Antal Tredinger, som findes i samme Gruppe, og i sidste Kolonne er opført, hvor mange Kvint Lage der flød bort i Gjennemsnit for en Treding. Det er altsaa særlig Tallene i de to sidste Kolonner, der skulle belyse, om det mest vandholdige Smør har givet mest Lage. Det vil imidlertid ses, at de enkelte Tal i de forskellige Afsnit af Tab. XX—XXII frembyde temmelig store Uregelmæssigheder; dette kan vel for en stor Del hidrøre fra, at de ofte ere beregnede af temmelig smaa Tal, men heller ikke i sidste Afsnit af Tab. XXII, hvor de ere Gjennemsnit af mange, er der nogen regelmæssig Stigning i Tallene for bortflydt Lage fra det mindst vandholdige til det mest vandholdige Smør. En saadan viser sig endda næppe nok ved at sammenligne Tallene for de fem Grupper med de laveste Vandprocenter med Tallene fra de fem Grupper med de højeste Vandprocenter, da ogsaa disse i de forskellige Afsnit af Tab. XX — XXII gaa op og ned. I sidste Afsnit af Tab. XXII findes dog en Antydning af, at det mest vandholdige Smør har givet mest Lage, idet man finder:

for de fem laveste Vandprocenter:	25 pCt. af Antallet med bortflydt Lage,	11 Kvint pr. Treding.
- højeste	— 38 „ — — — — —	15 — — — — —

Man maa imidlertid ikke overse, at der er tilfældige Faktorer, som gribe ind og udviske den Forskjel, der muligvis kunde findes, hvis disse forstyrrende Faktorer kunde bortelimineres. En af disse Faktorer er sikkert de Fejl, Smørret er behæftet med. — For at belyse dette have vi optalt dels alle de Tredinger, der ingen Bemærkninger have faaet om Smørfejl, og dels alle dem, der have faaet Bemærkninger om „Farvefejl“, „skjoldet“, „Konsistensfejl“, „urent“, „branket“ o. s. v., og for hver af disse Afdelinger have vi beregnet dels Vandindholdet efter kemisk Analyse, og dels fra hvor stor en Procentdel der er flydt Lage bort, og da hvor mange Kvint i Gjennemsnit for en Treding. Vi skulle ikke her give denne Optælling i Enkelthederne men blot bemærke, at de Tredinger, der ingen Bemærkninger havde om Smørfejl, og de, der havde faaet Bemærkning om „urent“, „branket“, „bittert“ og „oljet“, med smaa Svingninger viste omtrent det samme Vandindhold og den samme Mængde bortflydt Lage, baade i Henseende til, hvor mange Tredinger der var flydt Lage fra, og i Henseende til, hvor mange Kvint der var flydt bort, som Gjennemsnittet af alle de undersøgte Tredinger, hvorimod de Tredinger, der havde faaet Bemærkninger om Behandlingsfejl: paa den ene Side Farvefejl og skjoldet og paa den anden Side Konsistensfejl, viste temmelig abnorme Forhold med Hensyn til bortflydt Lage. For disses Vedkommende

gav Optællingen nedenstaaende Resultat, hvori er medtaget Resultatet af Optællingen for de Tredingers Vedkommende, der ingen Bemærkninger havde, og efter Tab. XXII Resultatet for alle undersøgte Tredinger samt tillige Optællingen for Konsistensfejlen „tykt“, der i denne Henseende er meget karakteristisk. Man fandt følgende:

for Farvefejl:	14.49	pCt.	Vand;	60	pCt	af Antallet med bortflydt Lage,	27	Kvint	Lage pr. Treding.
- Skjoldet:	14.97	—	—	67	—	—	—	60	—
- Tykt:	15.14	—	—	13	—	—	—	2	—
- andre Konsf:	14.80	—	—	22	—	—	—	6	—
- ingen Bem.:	14.37	—	—	30	—	—	—	13	—
- Alle:	14.58	—	—	29	—	—	—	13	—

Heraf fremgaar altsaa, at det Smør, der ved Behandlingen er blevet „skjoldet“, har haft særlig Tilbøjelighed til at give Lage, hvorimod det, der er blevet „tykt“, kun har haft ringe Tilbøjelighed dertil. Af det skjoldede Smør har nemlig ikke alene forholdsvis 5 Gange saa mange Tredinger givet Lage som af det tykke, men en Treding af hint har givet endog 30 Gange saa megen Lage som en Treding af dette, og det til Trods for, at det tykke Smør gjennemsnitlig indeholdt mere Vand efter kemisk Analyse end det skjoldede.

Vil man altsaa bedømme Forholdet mellem Vandindhold og bortflydt Lage rigtig, maa man til Sammenligningen benytte Smør, som enten ingen Bemærkninger har faaet, eller som har faaet samme Bemærkning, og saa skjelne mellem Smør med et lille og et stort Vandindhold. For at kunne dette have vi sondret det Smør, som ingen Bemærkninger havde om Smørfejl, i to Afdelinger: det, der indeholdt fra 10.51—14.99 pCt. Vand (o: de fem laveste Vandprocenter), og det, der indeholdt fra 15.00—19.05 pCt. Vand (o: de fem højeste Vandprocenter). Resultatet af denne Optælling er bleven:

for de fem laveste Vandpct.:	45	pCt.	af Antallet med bortflydt Lage,	22	Kvint	pr. Treding.
- - - højeste	—	54	—	—	—	36

Der er altsaa en bestemt Antydning af, at det mest vandholdige Smør giver mest Lage, og det er jo ogsaa ret naturligt, at under i øvrigt ensartede Forhold vil der flyde mest Lage bort, hvor der er mest til Stede. I det enkelte Tilfælde vil det dog være forbundet med meget store Vanskeligheder at afgjøre, om Forholdene ere ensartede over for to Tredinger, hvoraf den ene flyder med Lage, den anden ikke; thi Grænserne mellem de forskellige Behandlingsfejl ere meget vanskelige at drage og i mange Tilfælde saa fine, at hverken Smagen, Lugten eller det blotte Øje kan finde dem. Det maa derfor fremdeles staa fast, at man ikke i det enkelte Tilfælde trods den omhyggeligste og mest kyndige Undersøgelse af Smørret kan slutte fra bortflydt Lage til kemisk Vandindhold eller om vendt, hvilket yderligere vil fremgaa af, at man blandt de Tredinger, som ingen Bemærkninger have faaet om Smørfejl, og som altsaa indgaa i de Gjennemsnitstal, der nys ere meddelte, vil kunne finde mange Exempler paa, at en Treding med et mindre Vandindhold har givet megen bortflydt Lage, medens en anden med et større Vandindhold ingen Lage har givet, aldeles som det var Tilfældet i de Exempler af Hovedtabellerne, der ere opførte Side 79.

Af Tab. XX—XXII fremgaar endelig, hvilket Smørsvind der er fundet for Smør med forskelligt Vandindhold. Det vil imidlertid let ses, at de Tal, der udtrykke dette, ere saa uregelmæssige, at man næppe kan slutte noget af dem. Man maa dog her tage i Betragtning de to Aarsager til Smørsvindet: Fordampning og bortflydt Lage. Men da bortflydt Lage kun tildels har noget med Vandindholdet at gøre og tilmed i Følge Tab. XVIII indvirker meget stærkt paa Smørrets Svind, hvor den forekommer, bliver det for hvert af de i Tab. XXII opførte Tal for Smørsvind tilfældigt, hvad der skyldes den ene Aarsag, og hvad den anden. Vi komme derfor til en sandere Betragtning af Vandindholdets Indflydelse paa Smørsvindet ved kun at betragte de Tredinger, der ikke have givet bortflydt Lage. I nedenstaaende Oversigt er Smørsvindet beregnet for disse, dog saaledes, at Gruppen 19.00—19.05, der kun indeholder 1 Treding, er slaaet sammen med Gruppen 18.00—18.99, og Gruppen 10.51—10.99, der kun indeholder 2 Tredinger, er slaaet sammen med Gruppen 11.00—11.99. Man finder da:

fra 10.51 til 11.99 i Gjennemsnit	11.56	pCt. Vand,	17	Kvint Smørsvind pr. Treding.
- 12.00 — 12.99	—	12.57	—	19 — —
- 13.00 — 13.99	—	13.54	—	20 — —
- 14.00 — 14.99	—	14.50	—	23 — —
- 15.00 — 15.99	—	15.54	—	22 — —
- 16.00 — 16.99	—	16.41	—	19 — —
- 17.00 — 17.99	—	17.39	—	19 — —
- 18.00 — 19.05	—	18.47	—	20 — —

fra 10.51 til 14.99: i Gjennemsnit	13.59	pCt. Vand,	20	Kvint Smørsvind pr. Treding.
- 15.00 — 19.05	—	16.13	—	20 — —

De her opførte Tal for Smørsvind skyldes altsaa udelukkende Fordampning, og det er jo ret paafaldende, saa ens de ere over hele Linjen. Det fremgaar formentlig af dem, at Smørrets kemiske Indhold af Vand ikke har haft nogen paaviselig Indflydelse paa dets Svind ved Fordampning.

Som det vil fremgaa af Hovedtabellerne Kol. 48, er Smørret i nogle Tilfælde æltet kun én Gang, i andre Tilfælde flere Gange efter Saltningen. Ligeledes vil det af Kol. 49 ses, at der mellem Saltning og sidste Æltning er hengaaet et temmelig forskjelligt Antal Timer, og endelig fremgaar af Kol. 50, hvilken Temperatur Smørret henlaa ved imellem Æltningerne. For at belyse, hvilken Indflydelse de her berørte Faktorer kunne antages at have haft paa Smørrets Vandindhold og den bortflydte Lagemængde, have vi optalt de paagjældende Tal i Hovedtabellerne saaledes, som det vil ses af Tab. XXIV. Vi have altsaa sondret Tredingerne i to Grupper, efter som de have været underkastet én eller flere Æltninger, og ligeledes er der for hver af disse Afdelinger skjelnet mellem, om der var forløbet under 6 Timer, 6—12 Timer eller 12—24 Timer mellem Saltning og sidste Æltning. *) Begge Grupper ere sammenregnede under ét i Kolonnerne med Overskrift „alle“. — Opgjørelsen er som sædvanlig foretagen for Sommerrækkerne for sig og Vinterrækkerne for sig, hvorhos Fællesresultatet for Sommer og Vinter findes angivet i nederste Afsnit af Tabellen; men Opgjørelsen omfatter kun de Udstillingsrækker, for hvilke der haves Vandanalyser, altsaa 16de—31te Udstilling. Vi ville nu betragte Tallene i de enkelte Kolonner i Tab. XXIV.

Om Antallet af Tredinger bemærkes foreløbig blot, at det ikke kan stemme med Antallet i Tab. XX—XXII, da nogle Tredinger have maattet udelades af Opgjørelsen paa Grund af, at det ikke fra Mejeriet var opgivet, hvor mange Æltninger Smørret havde været underkastet; det er dog kun i alt 22 Tredinger, her er Tale om.

Tallene for Vandindhold vise helt igjennem, at der i Gjennemsnit er fundet mindre Vand i det Smør, som er æltet flere Gange, end i det, som kun er æltet én Gang efter Saltningen. I Gjennemsnit for alle Henligningstider haves saaledes:

én Æltning: Sommer 14.47 pCt., Vinter 15.37 pCt., Som. og Vint. 14.98 pCt. Vand.
 flere — — 13.97 — — 14.80 — — 14.41 — —

altsaa gjennemgaaende omtrent $\frac{1}{2}$ pCt. mindre Vand i det Smør, der er æltet flere Gange, end i det, som kun er æltet én Gang efter Saltning.

Men dernæst viser der sig saavel ved én som ved flere Æltninger en kjendelig Aftagen i Vandindholdet med den længere Tid mellem Saltning og sidste Æltning. I Gjennemsnit for én og flere Æltninger haves:

*) „Over 24 Timer“ forekommer kun faa Gange og er medregnet i Gruppen 12—24 Timer.

Tabel XXIV. Æltning — Vandindhold — bortflydt Lage.

Timer inden sidste Æltning.	Smørret henlaa mellem Saltning og sidste Æltning						Antal Tredinger.			pCt. Vand i Smør.			Antal Tredinger med bortflydt Lage.			Antal med bortflydt Lage i pCt. af hele Antallet.			Kvint bortflydt Lage for 1 Treding i Gjennemsnit.		
	i Timer			ved R ⁰																	
	én Æltning.	flere Æltninger.	alle.	én Æltning.	flere Æltninger.	alle.	én Æltning.	flere Æltninger.	alle.	én Æltning.	flere Æltninger.	alle.	én Æltning.	flere Æltninger.	alle.	én Æltning.	flere Æltninger.	alle.	én Æltning.	flere Æltninger.	alle.
Sommer.																					
under 6 Timer	3.1	3.8	3.6	8.5	8.2	8.3	89	207	296	14.97	14.61	14.72	16	28	44	18	15	15	8	5	6
fra 6—12 —	9.6	8.9	9.1	9.3	8.6	8.9	28	62	90	13.88	13.82	13.84	3	2	5	10	4	6	5	2	3
- 12—24 —	19.3	19.2	19.2	9.1	9.4	9.3	52	133	185	13.93	13.05	13.30	5	8	13	10	6	7	2	1	1
Gjennemsnit...	9.2	9.7	9.5	8.8	8.7	8.7	169	402	571	14.47	13.97	14.12	24	38	62	14	9	11	6	3	4
Vinter.																					
under 6 Timer	2.8	3.3	3.1	7.3	7.1	7.1	204	429	633	15.45	15.95	15.11	111	182	293	54	44	46	25	19	21
fra 6—12 —	9.5	8.5	8.6	6.0	6.8	6.7	2	15	17	15.75	13.71	13.95	1	3	4	50	20	24	4	14	11
- 12—24 —	20.5	19.1	19.7	9.8	8.3	8.8	15	30	45	14.24	13.30	13.53	5	7	12	33	25	27	11	15	12
Gjennemsnit...	4.0	4.5	4.3	7.5	7.1	7.2	221	474	695	15.37	14.80	14.98	117	192	309	53	41	44	25	18	20
Sommer og Vinter samlet.																					
under 6 Timer	2.9	3.5	3.3	7.7	7.4	7.5	293	636	929	15.30	14.84	14.98	127	210	337	41	28	36	20	14	16
fra 6—12 —	9.6	8.8	9.1	9.2	8.3	8.5	30	77	107	14.00	13.80	13.86	4	5	9	13	7	9	5	5	4
- 12—24 —	19.5	19.7	19.3	9.3	9.1	9.2	67	163	230	14.00	13.07	13.35	10	15	25	15	10	11	4	3	1
Gjennemsnit...	6.2	6.9	6.7	8.1	7.8	7.9	390	876	1266	14.98	14.41	14.59	141	230	371	36	26	29	17	11	13

under 6 Timer: Sommer 14.72 pCt., Vinter 15.11 pCt., Som. og Vint. 14.98 pCt. Vand.

fra 6—12 — — — 13.84 — — — 13.95 — — — 13.86 — —

- 12—24 — — — 13.30 — — — 13.53 — — — 13.35 — —

Vandindholdet er altsaa omtrent 1 pCt. lavere for 6—12 Timers Hevliggen end for under 6 Timer, og atter omtrent $\frac{1}{2}$ pCt. lavere for 12—24 Timer end for 6—12 Timer.

Ogsaa i bortflydt Lage viser der sig en kjendelig Forskjel, eftersom Smørret er æltet én Gang eller flere Gange, og eftersom det har henligget i længere eller kortere Tid mellem Saltning og sidste Æltning.

Hvad angaar én og flere Æltninger, da vise Tallene, som udtrykke, hvor mange pCt. af Tredingerne der have givet Lage, følgende som Gjennemsnit for alle Henligningstider:

én Æltning: Sommer 14 pCt., Vinter 53 pCt., Som. og Vint. 36 pCt. af Antallet.

flere — — — 9 — — — 41 — — — 26 — —

altsaa kjendelig færre Tredinger med Lage ved flere Æltninger end ved én Æltning.

De tilsvarende Tal for Mængden af bortflydt Lage ere følgende:

én Æltning: Sommer 6 Kvt., Vinter 25 Kvt., Som. og Vint. 17 Kvt. bortflydt Lage.
 flere — — — 3 — — — 18 — — — 11 — — —

altsaa ogsaa en kjendelig mindre Mængde bortflydt Lage for flere Æltninger end for én Æltning.

Og hvad angaar den forskjellige Henligningstid, haves i Gjennemsnit for én og flere Æltninger følgende Tal for, hvor mange Tredinger der har givet Lage:

under 6 Timer: Sommer 15 pCt., Vinter 46 pCt., Som. og Vint. 36 pCt. af Antallet.
 fra 6—12 — — — 6 — — — 24 — — — 9 — — —
 - 12—24 — — — 7 — — — 27 — — — 11 — — —

Skjønt Tallene her ikke aftage saa regelmæssig som de tidligere anførte Tal, saa er der dog ingen Tvivl om, at der i dem findes en bestemt Antydning af, at den længere Henligningstid har bevirket en Nedgang i Antallet af Tredinger med bortflydt Lage.

De tilsvarende Tal for Mængden af bortflydt Lage ere følgende:

under 6 Timer: Sommer 6 Kvt., Vinter 21 Kvt., Som. og Vint. 16 Kvt. bortflydt Lage.
 fra 6—12 — — — 3 — — — 11 — — — 4 — — —
 - 12—24 — — — 1 — — — 12 — — — 1 — — —

der vise det samme.

Altsaa: jo længere Tid Smørret har henligget mellem Saltning og sidste Æltning, og jo flere Gange det har været æltet, desto mindre Vandindhold og bortflydt Lage er der fundet.

Af Antallet af Tredinger vil imidlertid fremgaa, at der om Vinteren er forholdsvis lidt flere Tredinger, der kun ere æltede én Gang, end om Sommeren, nemlig om Vinteren 221 Tredinger af 695 eller 32 pCt. og om Sommeren 169 af 571 eller kun 30 pCt. Denne Forskjel er dog kun lille; derimod er der om Vinteren et forholdsvis langt større Antal Tredinger med Henligningstid under 6 Timer end om Sommeren, nemlig om Vinteren 633 Tredinger af 695 eller 91 pCt., men om Sommeren kun 296 af 571 eller 52 pCt. Ved at se paa Tallene for den gjennemsnitlige Tid for Smørrets Henliggen finde vi da ogsaa 4.3 Timer om Vinteren mod 9.5 Timer om Sommeren. Men da vi nu have set, at saa vel kun én Æltning efter Saltning som den kortere Henligningstid har forårsaget et større Vandindhold og en større Mængde bortflydt Lage, saa er det ikke urimeligt at antage, at vi her have en af Grundene til, at Smørret indeholder mere Vand og giver mere bortflydt Lage om Vinteren end om Sommeren. Paa Tallene, der angive, hvilken Temperatur Smørret har henligget ved, er der ikke stor Forskjel Sommer og Vinter, de ere henholdsvis 8.7° R og 7.2° R (10.9° C og 9.0° C) Disse Tal give dog næppe et sandt Udtryk for de Temperaturer, som Smørret har været udsat for; særlig om Sommeren kommer Smørret under Æltningen vist ofte under langt højere Temperatur.

For Fuldstændigheds Skyld have vi optalt, hvor mange Gange de forskellige Smørfejl ere noterede dels for én Æltning og dels for flere Æltninger. Der er her kun taget Hensyn til Smørfejlene ved 1ste Bedømmelse, altsaa til dem, der ere fundne taa Dage efter, at Smørret er æltet færdig. Udtrykt i pCt. af hele Antallet af Tredinger haves følgende:

Med Saltningsfejl: én Æltning 1 pCt., flere Æltninger 0 pCt. af Antallet.
 — Farvefejl: — — — 1 — — — 0 — — —
 — Skjoldet: — — — 2 — — — 1 — — —
 — Konsistensfejl: — — — 8 — — — 8 — — —
 — Urent: — — — 9 — — — 12 — — —
 — Branket: — — — 5 — — — 3 — — —
 — Bittert: — — — 20 — — — 17 — — —
 — Oljet: — — — 7 — — — 6 — — —

I disse Tal findes der ikke nogen karakteristisk Forskjel. Særlig bemærke vi, at „Konsistensfejl“ netop har det samme Procenttal for én Æltning og for flere Æltninger.

Af det her udviklede fremgaar formentlig, at der i mange Tilfælde ved Smørrets Henligningstid og ved Æltningen kan indvirkes ikke ubetydelig saa vel paa dets Vandindhold som paa Mængden af bortflydt Lage. Men der er dog paa den anden Side næppe Tvivl om, at man i mange Tilfælde hverken kan fjerne den overflødige Vandmængde eller forhindre, at Smørret giver Lage ved Æltning af Smørret, og dette gjælder da særlig henholdsvis det „tykke“ Smør og det skjoldede Smør.

Afsnit E.

Smørrets Afregning.

I Følge Planens § 7 (Side 7) skulde Laboratoriet afregne det fra Mejerierne leverede Smør saaledes, at der blev betalt det samme for det, som hvis det paa ordinær Maade var blevet solgt sammen med den Uges Produktion, til hvilken det hørte. Da der ved Laboratoriets Afregning ikke skulde afkortes noget for Svind, hvad enten dette hidrørte fra bortflydt Lage eller andre Aarsager, blev til Grund for Afregningen lagt den Nettovægt, som fremgik af Bruttovægten strax efter Smørrets Ankomst til Laboratoriet (Hovedtab. Kol. 10) og Tharavægten ved 1ste Stripning (Kol. 14). Selve Afregningsvægten fremgaar dog som tidligere bemærket ikke nøjagtig af Hovedtabellerne, da den Tharavægt, som skyldes bortkastet Papir o. l., ikke er opført særskilt, men indgaar i Kol. 20 sammen med „andet Svind“; det er dog som Regel kun faa Kvint, som skjule sig her.

Vejningen af Smørret i Laboratoriet blev som før nævnt foretaget paa Balancevægt, og Smørrets Vægt blev bestemt i Kvint for med saa stor Nøjagtighed som muligt at bestemme Svindet; da den nøjagtige Vægt af Smørret saaledes havdes, blev denne benyttet ved Afregningen; men heraf følger, at Laboratoriets Afregningsmaade ikke kan sammenlignes med den, der finder Sted i de praktiske Handelsforhold, hvor Vejningen umulig kan foregaa „i Kvint“, saaledes som det har været Tilfældet ved Laboratoriets Vejninger. Vi finde Anledning til at bemærke dette, da det vides, at nogle Mejerier have beraabt sig paa Laboratoriets Afregningsmaade over for deres Smørkjøber.

Paa det Skema, som Mejerierne skulde udfylde ved hver Udstilling, forlangtes ogsaa Oplysning om, hvilken Brutto- og Tharavægt der efter Mejeriets Vejning fandtes i den indsendte Treding. Hensigten hermed var oprindelig at faa Materiale i Hænde til Belysning af Smørrets Svind under Transporten. Men det viste sig snart, at hertil kunde Materialet ikke bruges; thi dels vejede Mejerierne som Regel kun i hele og halve Pund, og dels fandtes der ved Vejningen i Laboratoriet i de fleste Tilfælde mere Smør i Tredingerne end opgivet af Mejerierne. Men tillige viste det sig strax ved de første Udstillinger, at Mejeriernes Vægtopgivelser ikke sjælden afveg meget fra den virkelige Smørvægt i Tredingerne. Det blev dog besluttet vedblivende at indhente Oplysninger om Mejeriernes Vejninger og saa benytte det indsamlede Materiale til en Oversigt over, hvor nøjagtig der vejes i Mejerierne. Et stort statistisk Materiale i den Henseende kunde formentlig have nogen almindelig Betydning, da Strid mellem Producent og Forhandler om Vægten af Smørret ikke hører til Sjældenhederne.

Tallene fra de af Mejerierne udfyldte Skemaer ere direkte opførte i Hovedtabellerne Kol. 16—17. Sammenligner man nu i de enkelte Tilfælde disse Tal med Tallene fra Laboratoriets Vejninger, vil man næsten altid finde en Forskjel. Smaa Forskjelle maa selvfølgelig nødvendigvis fremkomme, dels fordi Mejeriernes Vægt som bemærket i Reglen kun er angiven i hele og halve Pund og kun undtagelsesvis med større Nøjagtighed, og dels fordi Svindet under Transporten falder imellem Mejeriets Vejning og Laboratoriets Vejning. Men skjønt dette Svind maa virke i Retning

af en mindre Vægt i Laboratoriet end i Mejerierne, er der dog gennemgaaende fundet en større Vægt i Laboratoriet end opgivet fra Mejerierne, hvilket altsaa tyder paa, at Mejerierne have haft Tilbøjelighed til at give „god Vægt“.

For at faa et samlet Overblik over Forskjellen mellem Laboratoriets Vejninger og Mejeriernes Vægtopgivelser, have vi optalt alle de Tredinger, for hvilke Mejerierne have opgivet Vægten, ialt for 1815, saaledes at vi for hver af de fem Udstillingsrækker for H for sig og for M for sig samt for H og M samlet have udregnet, i hvor mange Tredinger der var 0—50 Kvt., 51—100 Kvt., 201—300 Kvt., 301—400 Kvt., 401—500 Kvt. og over 500 Kvt. mere Smør end opgivet, altsaa „god Vægt“, og ligeledes, i hvor mange Tredinger der var 1—50 Kvt., 51—100 Kvt., 101—300 Kvt. o. s. v. mindre Smør end opgivet, altsaa „knap Vægt“. 10de Udstilling, der ikke er medtagen i det foregaaende, er medregnet her, da den over for Afregningen afgiver et lige saa brugbart Materiale som de andre Udstillinger. Resultatet er opført i Tab. XXV (Side 101).

Med Hensyn til Vægtopgivelserne fra Mejerierne er der nogen Forskjel paa H og M. Ved 1ste Udstillingsrække var der „god Vægt“ i Gjennemsnit for alle Tredinger og omtrent lige meget for H (51 Kvint) og for M (46 Kvint); men medens denne „god Vægt“ gjenfindes omtrent uforandret gennem alle Udstillingsrækker for M, tager den kjendelig af for H, saaledes at Vægtopgivelserne ved de to sidste Rækker omtrent stemme med Laboratoriets Vægt. Forskjellen er ved de to sidste Rækker for H henholdsvis 11 Kvint og 2 Kvint for lidt, hvilket kan hidrøre fra Svindet under Transporten. I Gjennemsnit fra alle Udstillingsrækker har M en „god Vægt“ af 42 Kvint pr. Treding, H en „god Vægt“ af 19 Kvint pr. Treding. — I Gjennemsnit for H og M samlet er der saa godt som ingen Forskjel paa Sommer og Vinter, idet der om Sommeren findes 37 Kvint og om Vinteren 36 Kvint „god Vægt“ pr. Treding. Men ogsaa her forholder H og M sig forskjellig, idet M's „god Vægt“ har været omtrent ens Sommer og Vinter, henholdsvis 46 Kvint og 39 Kvint, hvorimod H's „god Vægt“ har været betydelig større om Vinteren (28 Kvint) end om Sommeren (6 Kvint).

Se vi paa, hvorledes Afvigelserne mellem Laboratoriets Vægt og Mejeriernes Opgivelser fordele sig indenfor Fejlgrupperne 0— $\frac{1}{2}$ Pd., $\frac{1}{2}$ —1 Pd., 1—2 Pd. o. s. v., finde vi de største Antal i Grupperne for de smaa Afvigelser. Da Vejningen i Mejerierne som Regel blev foretaget i hele og halve Pund, maa man nærmest antage, at de Tredinger, for hvilke Afvigelserne ligge indenfor + eller $\div \frac{1}{2}$ Pd., ere vejede rigtig; dette finder Sted for 38.9 pCt. af H og 41.2 pCt. af M. For de Tredinger, i hvilke der var indtil 2 Pd. Smør mere end opgivet, maa man nærmest antage, at det har været Mejeriernes Hensigt at give god Vægt, skjønt saadanne Afvigelser selvfølgelig ogsaa kunne hidrøre fra Fejlvejninger; dette finder Sted for 34.4 pCt. af H og 41.2 pCt. af M. For de øvrige Tredinger, altsaa dem, i hvilke der var over 2 Pd. Smør for meget, og dem, i hvilke der var mere end $\frac{1}{2}$ Pd. for lidt, maa man antage, at der er vejet fejl; dette er Tilfældet med 26.7 pCt. af H og 17.6 pCt. af M. I Gjennemsnit for H og M for alle Udstillingsrækker haves altsaa, at kun for ca. 40 pCt. af Tredingerne har Mejeriernes Opgivelser stemt med Laboratoriets Vægt.

Fejlvejningerne have i flere Tilfælde været temmelig store; der findes endog Exempler paa, at der er opgivet ca. 10 Pd. saavel for lidt som for meget. Det ligger selvfølgelig uden for al Rimelighed at antage, at noget Mejeri med Vilje har opgivet fejl Vægt for at skaffe sig Fordel, og det alene af den Grund, at Mejerierne vare vidende om, at deres Vægtopgivelser ikke vilde blive lagte til Grund for Afregningen. Men som Regel bliver Smørret i Mejerierne vejet paa Decimalvægt, og paa en saadan kunne Vejningerne, — selv om Vægten er i Orden, hvad den maaske ikke altid er, — ikke foregaa med den Nøjagtighed som paa Balancevægt, ligesom en fejl Aflæsning af Lodderne jo bevirker en langt større Fejl i Vægtopgivelsen end en tilsvarende fejl Aflæsning af Lodderne paa en Balancevægt.

Det maa dog bemærkes, at der intet foreligger, hvorefter man kan slutte, om den Vægt, som Mejerierne notere til daglig Brug over for Kjøberen af deres Smør, er funden paa samme Maade som den Vægt, der er opgivet for Laboratoriet. Men det er en Selvfølge, at hvis saadanne Mejerier, for hvilke der er fundet de store Afvigelser i Vægten ved Laboratoriets Udstillinger, veje paa samme Maade over for deres Smørkjøbere, som de have vejet over for Laboratoriet, og dog klage over, at Kjøberens Vægt ikke stemmer med deres, da har saadanne Klager — ikke stort at betyde.

Tab. XXV. Sammenligning mellem den af Mejerierne opgivne og den i Laboratoriet fundne Vægt af Smør.

	Afreget Antal Tredinger i alt.	Antal Tredinger med mere Smør end opgivet.								Antal Tredinger med mindre Smør end opgivet.								Pd. Smør i alt.			Kvt. ÷ Smør for meget i Gjsnit for 1 Treding.
		0-50 Kvt.	51-100 Kvt.	101-200 Kvt.	201-300 Kvt.	301-400 Kvt.	401-500 Kvt.	over 500 Kvt.	I alt.	0-50 Kvt.	51-100 Kvt.	101-200 Kvt.	201-300 Kvt.	301-400 Kvt.	401-500 Kvt.	over 500 Kvt.	I alt.	For meget.	For lidt.	Forskjel : (for meget Smør).	
Herregaarde (H.)																					
1ste Vinter	112	20	27	27	6	1	—	—	81	11	11	8	1	—	—	—	31	81.55	24.08	57.47	51
1ste Sommer	95	20	17	15	4	—	—	—	56	17	12	8	2	—	—	—	39	49.36	29.35	20.01	21
2den Vinter	92	24	15	9	1	1	—	2	52	21	13	4	1	1	—	—	40	48.66	26.33	22.33	24
2den Sommer	84	22	16	8	—	—	—	—	46	15	11	7	5	—	—	—	38	25.49	34.48	÷ 8.99	÷ 11
3die Vinter	77	16	12	12	—	—	—	—	40	13	14	7	2	—	1	—	37	30.03	31.60	÷ 1.57	÷ 2
Sommer	179	42	33	23	4	—	—	—	102	32	23	15	7	—	—	—	77	74.85	63.83	11.02	6
Vinter	281	60	54	48	7	2	—	2	173	45	38	19	4	1	1	—	108	160.24	82.01	78.23	28
Sommer og Vinter samlet...	460	102	87	71	11	2	—	2	275	77	61	34	11	1	1	—	185	235.09	145.84	89.25	19
Udtrykt i pCt....	100	22.2	18.9	15.5	2.4	0.4	—	0.4	59.8	16.7	13.3	7.4	2.4	0.2	0.2	—	40.2	—	—	—	—
Andels- og Fællesmejerier (M.)																					
1ste Vinter	282	70	60	62	9	2	—	1	204	42	22	9	2	—	1	2	78	183.32	54.64	128.68	46
1ste Sommer	262	59	59	54	12	1	—	—	185	36	19	20	1	—	1	—	77	166.72	57.42	109.30	42
2den Vinter	245	67	44	43	8	3	—	—	165	42	24	11	2	1	—	—	80	134.24	49.85	84.39	34
2den Sommer	300	72	72	66	9	2	1	—	222	48	12	17	1	—	—	—	78	195.64	44.52	151.12	50
3dje Vinter	266	75	58	41	7	2	—	1	184	47	23	7	3	2	—	—	82	149.80	53.78	96.02	36
Sommer	562	131	131	120	21	3	1	—	407	84	31	37	2	—	1	—	155	362.36	101.94	260.42	46
Vinter	793	212	162	146	24	7	—	2	553	131	69	27	7	3	1	2	240	467.36	158.27	309.09	39
Sommer og Vinter samlet...	1355	343	293	266	45	10	1	2	960	215	100	64	9	3	2	2	395	829.72	260.21	569.51	42
Udtrykt i pCt....	100	25.3	21.6	19.6	3.3	0.7	0.1	0.2	70.8	15.9	7.4	4.7	0.6	0.2	0.2	0.2	29.2	—	—	—	—
H. og M. samlet																					
1ste Vinter	394	90	87	89	15	3	—	1	285	53	33	17	3	—	1	2	109	264.87	74.72	186.15	47
1ste Sommer	357	79	76	69	16	1	—	—	241	53	31	28	3	—	1	—	116	216.08	86.77	129.31	36
2den Vinter	337	91	59	52	9	4	—	2	217	63	37	15	3	2	—	—	120	182.90	76.18	106.72	32
2den Sommer	384	94	88	74	9	2	1	—	268	63	23	24	6	—	—	—	116	121.13	79.00	142.13	37
3dje Vinter	343	91	70	53	7	2	—	1	224	60	37	14	5	2	1	—	119	179.83	85.38	94.45	28
Sommer	741	173	164	143	25	3	1	—	509	116	54	52	9	—	1	—	232	437.21	165.77	271.44	37
Vinter	1074	272	216	194	31	9	—	4	726	176	107	46	11	4	2	2	348	627.60	240.28	387.32	36
Sommer og Vinter samlet...	1815	445	380	337	56	12	1	4	1235	292	161	98	20	4	3	2	580	1064.81	406.05	658.76	36
Udtrykt i pCt....	100	24.5	20.9	18.6	3.1	0.7	0.0	0.2	68.0	16.1	8.9	5.4	1.1	0.2	0.2	0.1	32.0	—	—	—	—

Den Pris, som Laboratoriet skulde betale for Smørret, blev opgivet af Mejerierne paa Tro og Love, idet de paa det dem tilsendte Skema meddelte, hvilken Pris de havde faaet for den Uges Levering, sammen med hvilken Smørret ordinært vilde være blevet solgt, samt efter hvilken Uges Notering denne Pris var beregnet. Heraf var det altsaa let at finde, hvorledes Prisen var i Forhold til Noteringen; i Hovedtabellerne Kol. 9 er for hvert enkelt Mærke opført, hvor mange Øre pr. Pd. Prisen var over Topnoteringen, og i Tab. XXVI er foretaget en Sammenregning af Tallene i Kol. 9, der skal tjene til at give en Oversigt over:

1. Hvorledes Smør af forskellig Godhed er blevet betalt ved Laboratoriets Udstillinger. Smørret er i den Anledning delt i 3 Grupper: det gode eller det, der i de foregaaende Opgjørelser indgaar i Kl. I og II, det middelgode eller det, der indgaar i Kl. III, IV, V og VI, det daarlige eller det, der indgaar i Kl. VII og VIII. Mejerierne i Tab. V ere delte i 3 tilsvarende Grupper, men saaledes, at til de gode er regnet dem, der indgaa i Kl. II og III, til de middelgode dem, der indgaa i Kl. IV og V, og til de daarlige dem, der indgaa i Kl. VI—VIII. Gruppeinddelingen for Tredinger og Mejerier kommer paa denne Maade nærmest til at svare til hinanden, da Mejerierne jo i Følge det foregaaende langt mere samle sig om Middeltallene end Tredingerne.
2. Hvorledes Laboratoriet har betalt Smørret fra Herregaardene og fra Andels- og Fællesmejerierne i Forhold til hinanden.
3. Hvorledes Smørret fra de forskellige Udstillingsrækker er betalt samt
4. Hvorledes Smørret fra de forskellige Landsdele er blevet betalt ved Laboratoriets Smørudstillinger.

Af Inddelingen i Tab. XXVI (Side 104—106) vil let ses, at Tabellen er beregnet og ordnet med Belysning af de her opstillede 4 Punkter for Øje.

Før vi gennemgaa Tallene i Tab. XXVI, ville vi dog tage et almindeligt Forbehold om, at Resultaterne, der fremgaa af dem, kun ufuldstændig kunne danne et Billede af, hvorledes Smørret betales i de praktiske Handelsforhold, hvor der gjør sig mange Forhold gjældende, som vi ved Optællingen ikke have kunnet tage Hensyn til. Vi skulle henlede Opmærksomheden paa nogle af disse Forhold:

1. Det beror noget paa en Tilfældighed, hvor godt eller daarligt det Smør er, som indsendes til Udstillingerne. Har et Mejeri været særlig heldigt eller særlig uheldigt med den enkelte Treding, som er indsendt, kommer denne i en højere eller lavere Klasse end Mejeriets Smør ellers vilde komme. Men Prisen, som betales af Kjøberen, kan naturligvis ikke følge med de tilfældige mindre Svingninger i Tredingernes Godhed, men maa mere rette sig efter Produktionens Art i det hele.
2. En Del Mejerier sælge selv deres Smør i England (enten enkeltvis eller i Forening). Laboratoriet har ganske vist aldrig søgt Oplysning hos Mejerierne om, hvem Kjøberen af deres Smør er, men da det gaar saaledes til i det hele og store, saa er rimeligvis noget lignende Tilfældet med de mange Mejerier, der deltage i Laboratoriets Udstillinger. Men herved forrykkes Sammenligningens Basis noget.
3. Den Pris, som Kjøberen betaler og kan staa sig ved at betale for et Mejeris Produktion, maa ogsaa rette sig efter Smørrets Holdbarhed, men til denne er der ikke taget Hensyn ved Beregningen af Tab. XXVI.
4. Ligeledes er der ikke taget Hensyn til Smørrets Svind; men det er jo klart, at en Kjøber kan betale mere for et Mærke, der som Regel svinder lidt, end for et, der i Almindelighed svinder meget.
5. Ligeledes kan en Kjøber betale mere for et Mærke, om hvilket han véd, at der som Regel er „god Vægt“, end for et, hvori der i Almindelighed er „knap Vægt“, forudsat at Smørret afregnes efter Mejeriets Vægt, hvad der jo i mange Tilfælde sker.
6. Ligeledes kan Kjøberen — alt andet lige — betale højere Pris for et stort Mærke end for et lille.
7. Forskellige Akkorder angaaende Fragt, Levering af Træ o. l. betinge ogsaa forskellige Priser. — o. s. v.

Vi have prøvet at foretage Optællingen af Tredingerne saaledes, at der blev taget Hensyn til nogle af de her berørte Faktorer, f. Ex. til Holdbarhed, Svind og „god Vægt“, men det viste sig,

at Materialet saa blev for lille, — det er i Grunden lille nok til det, som det er benyttet til. — Men nogen Vejledning om, hvorledes Smørret betales her i Landet, maa der dog kunne fremgaa af Materialet, og Laboratoriet har derfor ikke troet at burde forholde Offentligheden, hvad det i saa Henseende sad inde med. Og netop i denne Tid, da Drøftelse af Smørrets Betaling staar paa Dagsordenen alle Vegne, har enhver paalidelig, saglig Oplysning formentlig Betydning. Efter disse Bemærkninger og Forbehold ville vi nu betragte Tallene i Tab. XXVI. (Side 104—106.)

Det fremgaar af Tab. XXVI, at i Gjennemsnit for alle Landsdele og for H og M under ét er Smørret fra de 3 Godhedsgrupper ved de 5 første Udstillingsrækker betalt med:

	det gode	det middelgode	det daarlige	alt
for alle Rækker:	4.55	4.13	3.85	4.14 Kr. pr. 100 Pd. over Top

Disse Tal vise altsaa, at det gode Smør gennemgaaende er betalt med 42 Øre pr. 100 Pd. mere end det middelgode, og dette med 28 Øre pr. 100 Pd. mere end det daarlige.

Et lignende Resultat fremgaar af Tab. V (de sidste 3 Kolonner i Tab. XXVI), hvor man faar:

	de gode	de middelgode	de daarlige	alle
i Gjennemsnit for Mejerierne	4.59	4.04	3.98	4.12 Kr. pr. 100 Pd. over Top.

Om denne lille Forskjel i Prisen henholdsvis for det gode, det middelgode og daarlige Smør eller for de gode, middelgode og daarlige Mejeriers Produktion virkelig svarer til Smørrets forskellige Værdi, skulle vi ikke udtale nogen Mening om. Men det maa vel mærkes, at Forskjellen kun fremtræder i Gjennemsnitstallene, hvorimod der af de enkelte Tal i Hovedtabellerne kan findes mange Exempler paa, at daarligt Smør er betalt med en højere Pris end godt Smør.

Se vi paa H og M, finde vi i Gjennemsnit for alle Rækker:

	det gode	det middelgode	det daarlige	alt
for H:	4.87	4.33	3.93	4.40 Kr. pr. 100 Pd. over Top.
- M:	4.21	4.07	3.83	4.05 — — — — —

Forskjellen i Pris paa det gode og det daarlige Smør har altsaa ved de 5 første Udstillingsrækker været større for H end for M; men man ser ogsaa, at H-Smørret ved disse Rækker gennemsnitlig er blevet betalt med en lidt højere Pris end M-Smørret, hvilket for øvrigt er i god Overensstemmelse med, at Smørret fra H gennemsnitlig har været lidt bedre end Smørret fra M. Forskjellen i Pris paa H-Smørret og M-Smørret er større for det gode Smør end for det daarlige, og dette stemmer med, at det gode H-Smør har haft en større Holdbarhed end det gode M-Smør, men omvendt for det daarlige (jfr. Tab. III og Tavle 3).

Se vi paa Forskjellen i Prisen paa det gode, det middelgode og det daarlige Smør for de forskellige Udstillingsrækker, finde vi følgende for H og M under ét:

For Vinterrækkerne:

	det gode	det middelgode	det daarlige	alt
1ste Vinter —	4.50	3.87	3.36	3.87 Kr. pr. 100 Pd. over Top
2den —	4.75	4.04	3.22	4.04 — — — — —
3die —	4.65	4.51	4.31	4.50 — — — — —

Og for Sommerrækkerne:

	det gode	det middelgode	det daarlige	alt
1ste Sommer —	4.16	4.05	4.09	4.06 — — — — —
2den —	4.36	4.23	4.19	4.25 — — — — —

Tab. XXVI. Oversigt over Smørrets Gjennemsnitspris,

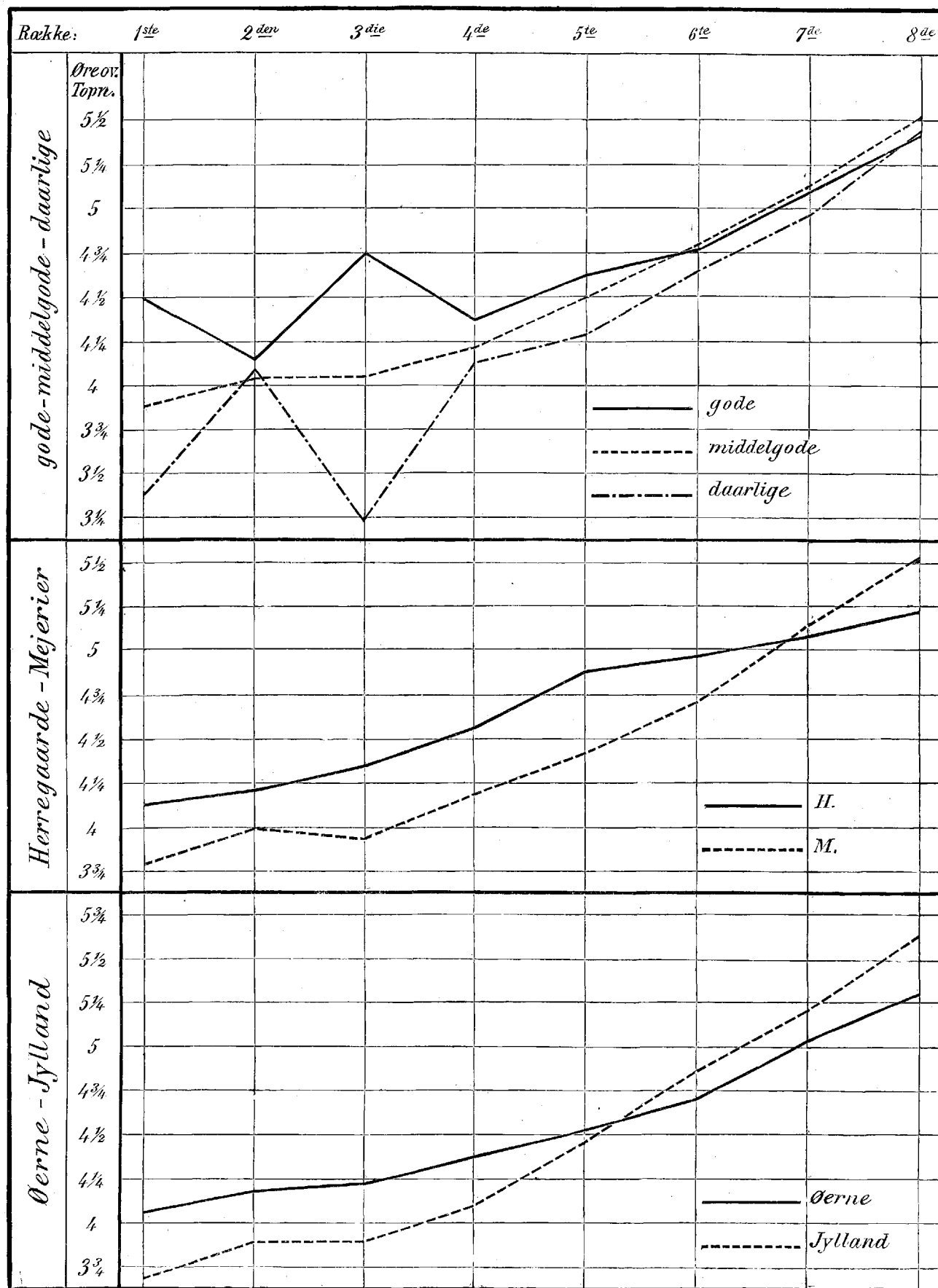
Landsdele.	Klasser.	1ste Række Vinteren 1889—90.			2den Række Sommeren 1890.			3die Række Vinteren 1890—91.			4de Række Sommeren 1891.		
		H	M	alle	H	M	alle	H	M	alle	H	M	alle
A. Sjælland.	gode	6.17	4.00	5.44	—	3.67	3.67	5.36	4.44	4.97	(5.00)	5.17	5.13
	middel	4.68	3.69	3.99	4.04	4.02	4.03	5.03	4.01	4.33	5.08	4.10	4.41
	daarlige	3.25	4.50	3.92	4.14	3.92	4.06	3.00	3.50	3.39	3.00	4.17	3.58
	alle	4.78	3.78	4.15	4.07	3.99	4.02	5.02	4.00	4.37	4.86	4.16	4.39
B—C. Bornholm og de sydlige Øer.	gode	5.50	4.00	5.00	6.00	4.50	5.00	5.13	4.17	4.71	—	4.25	4.25
	middel	3.92	3.74	3.80	4.77	3.83	4.10	3.15	3.84	3.58	4.31	4.15	4.18
	daarlige	1.00	2.75	2.17	6.25	3.44	4.84	4.50	2.50	3.17	5.13	4.10	4.73
	alle	3.94	3.63	3.74	5.22	3.82	4.27	3.81	3.65	3.72	4.72	4.15	4.31
D. Fyn.	gode	5.00	3.67	4.33	5.17	4.58	4.88	4.93	4.47	4.68	4.25	4.13	4.17
	middel	4.53	4.03	4.14	4.50	4.21	4.25	5.13	4.12	4.24	4.75	4.32	4.38
	daarlige	2.50	4.29	4.04	4.33	4.25	4.29	1.90	3.25	2.73	5.08	4.39	4.71
	alle	4.40	4.06	4.14	4.59	4.23	4.30	4.15	4.05	4.07	4.81	4.32	4.41
E. Det østlige Jylland.	gode	4.50	4.04	4.24	3.69	4.00	3.77	5.13	4.40	4.85	5.00	4.75	4.84
	middel	4.00	3.79	3.84	3.82	4.16	4.11	4.50	4.22	4.25	4.07	4.30	4.27
	daarlige	1.00	3.33	3.06	(6.00)	4.17	4.35	2.75	3.73	3.47	(6.00)	4.46	4.66
	alle	3.90	3.74	3.78	3.87	4.16	4.09	4.39	4.15	4.21	4.32	4.34	4.33
F. Det vestlige Jylland.	gode	—	4.00	4.00	—	4.25	4.25	—	—	—	—	4.25	4.25
	middel	—	3.73	3.73	—	3.75	3.75	—	3.54	3.54	—	3.96	3.96
	daarlige	—	2.83	2.83	—	3.50	3.50	—	3.38	3.38	—	3.60	3.60
	alle	—	3.64	3.64	—	3.76	3.76	—	3.52	3.52	—	3.93	3.93
G. Det nordlige Jylland.	gode	3.67	2.75	3.30	3.50	—	3.50	4.33	(3.00)	4.14	4.00	3.00	3.50
	middel	3.03	3.21	3.11	3.57	3.25	3.37	3.00	2.88	2.92	3.78	3.22	3.42
	daarlige	—	3.00	3.00	3.03	2.17	2.50	2.50	3.58	3.31	—	(3.00)	(3.00)
	alle	3.15	3.12	3.13	3.45	3.03	3.21	3.54	3.17	3.34	3.83	3.18	3.42
A.—D. Alle Øerne.	gode	5.69	3.88	5.00	5.38	4.22	4.60	5.18	4.41	4.82	4.50	4.45	4.46
	middel	4.44	3.85	4.01	4.33	4.06	4.13	4.49	4.03	4.15	4.86	4.20	4.35
	daarlige	2.50	4.05	3.62	4.79	3.87	4.36	2.72	3.18	3.04	4.74	4.25	4.51
	alle	4.45	3.88	4.05	4.49	4.05	4.19	4.48	3.96	4.23	4.81	4.22	4.38
E.—G. Hele Jylland.	gode	4.22	3.82	3.99	3.65	4.10	3.80	4.79	4.17	4.60	4.50	4.13	4.27
	middel	3.64	3.71	3.70	3.74	3.97	3.93	3.88	3.91	3.90	3.96	4.09	4.07
	daarlige	1.00	3.21	3.02	4.00	3.63	3.69	2.67	3.62	3.41	(6.00)	4.02	4.16
	alle	3.64	3.65	3.64	3.74	3.94	3.90	4.05	3.87	3.91	4.13	4.09	4.09
A.—G. Alle Landsdele.	gode	5.09	3.84	4.50	4.14	4.17	4.16	5.03	4.35	4.75	4.50	4.30	4.36
	middel	4.10	3.79	3.87	4.14	4.02	4.05	4.33	3.97	4.04	4.53	4.15	4.23
	daarlige	2.20	3.63	3.36	4.65	3.74	4.09	2.70	3.41	3.22	4.81	4.14	4.19
	alle	4.12	3.77	3.87	4.23	4.00	4.06	4.34	3.92	4.04	4.58	4.16	4.25

udtrykt ved Kroner pr. 100 Pd. over Topnoteringen. (fortsættes).

5te Række Vinteren 1891—92.				Gjennemsnit for									Gjennemsnit for Mejerier (af Tab. V.)		
				Sommerrækker: (2. og 4. Række.)			Vinterrækker: (1., 3. og 5. Række.)			De 5 første Rækker.					
H	M	alle	H	M	alle	H	M	alle	H	M	alle	H	M	alle	
5.06	3.88	4.69	(5.00)	4.42	4.50	5.44	4.20	4.99	5.43	4.26	4.92	5.72	4.13	5.04	
5.08	4.11	4.47	4.56	4.07	4.23	4.92	3.91	4.24	4.75	3.98	4.24	4.29	4.04	4.13	
5.00	4.44	4.55	3.80	4.02	3.89	3.63	4.14	4.00	3.72	4.11	3.96	4.38	3.85	3.94	
5.07	4.16	4.52	4.44	4.08	4.21	4.96	3.97	4.34	4.75	4.02	4.28	4.66	4.01	4.26	
4.50	4.25	4.40	(6.00)	4.33	4.57	5.09	4.14	4.72	5.17	4.23	4.68	4.86	4.15	4.51	
4.50	4.33	4.37	4.58	4.00	4.14	3.84	4.00	3.95	4.12	4.00	4.03	3.63	4.05	3.91	
(6.00)	4.00	4.40	5.50	3.81	4.77	3.40	3.08	3.18	4.88	3.39	4.06	5.38	3.66	4.19	
4.62	4.29	4.38	4.97	4.00	4.29	4.09	3.89	3.96	4.44	3.94	4.10	4.30	3.95	4.07	
4.44	4.54	4.48	4.80	4.32	4.52	4.72	4.36	4.54	4.74	4.35	4.54	4.81	4.17	4.46	
4.79	4.57	4.59	4.62	4.26	4.32	4.72	4.24	4.32	4.68	4.25	4.32	4.33	4.29	4.26	
5.25	4.67	4.75	4.83	4.34	4.56	2.78	4.19	3.89	3.81	4.23	4.10	4.47	4.36	4.38	
4.68	4.58	4.60	4.70	4.27	4.36	4.40	4.24	4.28	4.52	4.25	4.31	4.51	4.26	4.31	
5.43	4.45	4.85	4.05	4.47	4.22	5.05	4.30	4.65	4.70	4.34	4.52	4.46	4.53	4.51	
4.58	4.80	4.78	3.95	4.24	4.19	4.20	4.24	4.23	4.09	4.24	4.21	3.97	4.19	4.16	
(5.00)	3.88	3.94	6.00	4.30	4.49	2.57	3.60	3.49	3.33	3.82	3.76	(2.33)	3.98	3.87	
5.04	4.59	4.65	4.07	4.25	4.22	4.30	4.14	4.17	4.21	4.19	4.19	4.09	4.21	4.18	
—	(4.00)	(4.00)	—	4.25	4.25	—	4.00	4.00	—	4.14	4.14	—	(3.00)	(3.00)	
—	4.20	4.20	—	3.87	3.87	—	3.85	3.82	—	3.84	3.84	—	3.85	3.85	
—	4.35	4.35	—	3.56	3.56	—	3.65	3.65	—	3.61	3.61	—	3.63	3.63	
—	4.22	4.22	—	3.85	3.85	—	3.80	3.80	—	3.83	3.83	—	3.76	3.76	
6.00	3.83	4.70	3.80	3.00	3.50	4.45	3.33	4.06	4.25	3.22	3.88	4.76	(3.17)	4.50	
4.25	3.89	4.01	3.69	3.24	3.40	3.33	3.36	3.35	3.47	3.30	3.37	2.69	3.25	3.03	
—	2.60	2.60	3.00	2.38	2.58	2.50	3.25	3.13	2.75	3.01	2.96	—	3.19	3.19	
4.69	3.72	4.04	3.65	3.12	3.33	3.62	3.33	3.46	3.63	3.24	3.40	3.55	3.23	3.37	
4.73	4.29	4.55	5.00	4.36	4.53	5.14	4.26	4.77	5.12	4.29	4.72	5.25	4.15	4.72	
4.87	4.38	4.49	4.58	4.14	4.24	4.58	4.08	4.21	4.58	4.10	4.22	4.14	4.14	4.14	
5.30	4.49	4.62	4.76	4.08	4.44	3.23	3.97	3.79	4.12	4.00	4.05	4.85	3.98	4.18	
4.86	4.39	4.52	4.65	4.14	4.29	4.58	4.08	4.23	4.61	4.11	4.25	4.53	4.11	4.24	
5.56	4.29	4.78	3.97	4.12	4.04	4.84	4.09	4.47	4.55	4.10	4.33	4.58	4.34	4.45	
4.42	4.54	4.53	3.86	4.04	4.01	3.84	4.04	4.01	3.85	4.04	4.01	3.47	4.00	3.91	
5.00	3.87	3.91	4.50	3.81	3.90	2.56	3.58	3.45	3.15	3.65	3.59	(2.33)	3.76	3.71	
4.91	4.40	4.47	3.92	4.02	4.00	4.05	3.97	3.98	4.00	3.99	3.99	3.89	3.99	3.97	
4.98	4.29	4.65	4.28	4.25	4.26	5.03	4.18	4.65	4.87	4.21	4.55	4.96	4.24	4.59	
4.75	4.45	4.51	4.33	4.09	4.14	4.33	4.06	4.12	4.33	4.07	4.13	3.93	4.07	4.04	
5.25	4.20	4.31	4.73	3.94	4.25	3.03	3.78	3.63	3.93	3.83	3.85	4.60	3.87	3.98	
4.87	4.39	4.50	4.40	4.09	4.16	4.40	4.03	4.12	4.40	4.05	4.14	4.32	4.05	4.12	

Tillæg til Tab. XXVI.

Landsdele.	Klasser.	6te Række Sommeren 1892.			7de Række Vinteren 1892—93.			8de Række Sommeren 1893.			Gjennemsnit for 6te—8de Række.		
		H	M	alle	H	M	alle	H	M	alle	H	M	alle
A. Sjælland.	gode middel daarlige	5.40	4.53	4.82	5.05	5.42	5.13	—	5.38	5.38	5.17	4.88	5.02
		5.13	4.44	4.61	5.50	4.86	4.99	5.00	5.24	5.20	5.21	4.75	4.85
		5.40	4.25	4.77	4.75	5.00	4.92	—	5.00	5.00	5.11	4.75	4.87
	alle	5.21	4.43	4.65	5.21	4.91	5.00	5.00	5.23	5.20	5.19	4.76	4.87
B.—C. Bornholm og de sydlige Øer	gode middel daarlige	5.00	4.60	4.71	3.17	4.83	4.56	(6.00)	5.75	5.81	4.25	4.90	4.77
		5.61	4.54	4.76	5.29	4.76	4.87	4.71	5.51	5.35	5.24	4.91	4.98
		5.20	4.13	4.89	5.50	4.47	4.66	(5.33)	4.40	4.75	5.30	4.41	4.75
	alle	5.41	4.52	4.77	4.79	4.73	4.74	5.00	5.38	5.29	5.10	4.85	4.91
D. Fyn.	gode middel daarlige	4.90	4.41	4.60	5.38	5.45	5.43	5.50	5.25	5.31	5.18	5.13	5.14
		4.75	4.76	4.75	5.44	5.45	5.45	(5.00)	5.49	5.48	4.98	5.10	5.08
		4.80	4.56	4.65	5.58	4.75	5.17	5.67	(5.50)	5.63	5.32	4.70	5.00
	alle	4.79	4.71	4.73	5.47	5.39	5.41	5.50	5.45	5.46	5.12	5.07	5.08
E. Det østlige Jylland.	gode middel daarlige	4.56	5.39	5.01	5.44	5.63	5.57	—	5.67	5.67	4.97	5.57	5.41
		5.11	5.00	5.01	5.61	5.60	5.60	5.63	5.93	5.89	5.36	5.39	5.39
		5.50	5.02	5.10	(3.00)	5.18	5.08	6.50	5.93	6.02	5.42	5.29	5.31
	alle	4.98	5.03	5.02	5.39	5.52	5.50	5.80	5.90	5.89	5.00	5.40	5.35
F. Det vestlige Jylland.	gode middel daarlige	—	4.50	4.50	—	4.80	4.80	—	5.50	5.50	—	4.94	4.94
		—	4.77	4.77	—	4.90	4.90	—	5.30	5.30	—	4.93	4.93
		—	4.60	4.60	—	5.08	5.08	—	5.00	5.00	—	4.90	4.90
	alle	—	4.72	4.72	—	4.95	4.95	—	5.29	5.29	—	4.93	4.93
G. Det nordlige Jylland.	gode middel daarlige	4.20	—	4.20	(4.00)	4.71	4.61	(3.00)	(5.00)	4.00	4.00	4.75	4.38
		4.72	4.10	4.33	3.83	4.92	4.65	5.07	5.53	5.32	4.50	4.71	4.62
		2.83	4.00	3.42	—	4.43	4.43	(5.00)	5.75	5.50	3.38	4.54	4.25
	alle	4.24	4.08	4.16	3.85	4.73	4.48	4.83	5.52	5.21	4.28	4.68	4.52
A.—D. Alle Øerne.	gode middel daarlige	5.13	4.50	4.71	4.79	4.86	4.84	5.67	5.39	5.44	5.00	4.85	4.90
		5.09	4.60	4.70	5.43	5.07	5.14	4.87	5.40	5.33	5.16	4.93	4.97
		5.13	4.39	4.75	5.29	4.73	4.92	5.50	4.75	5.03	5.26	4.62	4.88
	alle	5.11	4.57	4.70	5.21	4.99	5.04	5.13	5.35	5.31	5.15	4.89	4.95
E.—G. Hele Jylland.	gode middel daarlige	4.43	5.31	4.84	5.28	5.33	5.31	(3.00)	5.58	5.38	4.69	5.38	5.17
		4.98	4.87	4.88	4.72	5.32	5.24	5.37	5.78	5.72	5.00	5.23	5.19
		4.17	4.75	4.64	(3.00)	5.02	4.98	6.00	5.77	5.81	4.60	5.06	5.01
	alle	4.71	4.88	4.85	4.84	5.25	5.20	5.34	5.76	5.69	4.88	5.21	5.16
A.—G. Alle Landsdele.	gode middel daarlige	4.75	4.78	4.77	4.96	5.23	5.15	5.00	5.48	5.42	4.87	5.16	5.07
		5.05	4.72	4.78	5.14	5.19	5.18	5.12	5.58	5.51	5.09	5.06	5.07
		4.86	4.62	4.70	5.12	4.92	4.95	5.67	5.34	5.43	5.10	4.90	4.95
	alle	4.95	4.71	4.77	5.08	5.15	5.14	5.22	5.54	5.49	5.04	5.05	5.05



Tavle 7. Grafisk Fremstilling af Smørpriser (1889—1893).

Man ser altsaa, at Forskjellen i Pris paa Smør af forskjellig Godhed har været størst om Vinteren, mindst om Sommeren. Men man ser ogsaa, at denne Forskjel var langt større ved de første Rækker end ved de sidste.

Se vi paa Tallene for H og M særskilt, Sommer og Vinter, haves i Gjennemsnit for de 5 første Rækker:

	det gode	det middelgode	det daarlige	
for H Sommer	4.28	4.33	4.73	Kr. pr. 100 Pd. over Top
Vinter	5.03	4.33	3.03	— — — — —

altsaa: om Vinteren har der gjennemsnitlig været en Forskjel af 2 Kr. i Prisen paa det gode og det daarlige Smør, men om Sommeren er denne Forskjel ikke alene udvisket, men det daarlige Smør er blevet betalt med en lidt højere Pris end det middelgode, og dette atter med en højere Pris end det gode. Dette staar vist i Forbindelse med det Side 54 omtalte Forhold, at ikke faa Herregaarde, der om Vinteren levere godt Smør, om Sommeren synke ned blandt de ringeste Mejerier; men Prisen paa Smørret have de dog i mange Tilfælde beholdt.

For M haves i Gjennemsnit for alle Rækker:

	det gode	det middelgode	det daarlige	
for M. Sommer... ..	4.25	4.09	3.94	Kr. pr. 100 Pd. over Top
Vinter	4.18	4.06	3.78	— — — — —

altsaa omtrent samme lille Forskjel paa det gode og det daarlige M-Smør Sommer og Vinter.

Af de ovenfor opførte Tal fremgaar, at Overprisen over Top er stegen lidt fra Række til Række.

Man har nemlig for de 5 første Rækker:

	1ste Række	2den Række	3dje Række	4de Række	5te Række	
for H... ..	4.12	4.23	4.34	4.58	4.87	Kr. pr. 100 Pd. over Top
— M	3.77	4.00	3.92	4.16	4.39	— — — — —
— H og M samlet	3.87	4.06	4.04	4.25	4.50	— — — — —

Stigningen i Overprisen er ret jævn, men ikke særlig stærk, i Gjennemsnit kun 63 Øre pr. 100 Pd. i Løbet af ca. 2 Aar. Den er lidt større for H (75 Øre) end for M (62 Øre).

Af Tallene i de forskjellige Afsnit af Tab. XXVI, der angaa de enkelte Landsdele, vil, — naar bortses fra tilfældige Svingninger, — i Hovedsagen fremgaa det samme som af de hidtil betragtede Gjennemsnitstal for alle Landsdele*), altsaa for de 5 første Rækker:

- 1) At det gode Smør gjennemsnitlig er blevet betalt med en lidt højere Pris end det middelgode, og dette med en lidt højere Pris end det daarlige,
- 2) At Forskjellen i Prisen paa det gode, det middelgode og det daarlige Smør er større for Vinterrækkerne end for Sommerækkerne og større for H end for M,
- 3) At denne Forskjel særlig findes ved de første Rækker, men er saa godt som fuldstændig forsvunden ved de sidste,
- 4) At H-Smørret er blevet betalt med en lidt højere Pris end M-Smørret, og
- 5) At Overprisen er stegen lidt fra Række til Række.

Det vilde imidlertid føre alt for vidt at gjennemgaa Tallene for de enkelte Landsdele med de nys berørte 5 Punkter for Øje, vi skulle derfor nøjes med den foranstaaende Omtale af Gjennemsnitstallene og for øvrigt henvise til selve Tallene for de forskjellige Landsdele i Tab. XXVI.

- 6) Derimod ville vi sammenligne de Priser, der gjennemsnitlig ere blevne betalte for Smørret af forskjellig Godhed fra de forskjellige Landsdele. Man finder da for H:

*) De Tal i Tab. XXVI, som staar i (), ere ikke Middeltal af flere, men gjælde kun for en enkelt Treding.

	det gode	det middelgode	det daarlige	alt						
Sjælland.....	5.43	4.75	3.72	4.75	Kr. pr. 100	Pd.	over	Top		
Bornholm.....	5.17	4.12	4.88	4.44	—	—	—	—	—	—
De sydlige Øer....										
Fyn.....	4.74	4.68	3.81	4.52	—	—	—	—	—	—
Det østlige Jylland.	4.70	4.09	3.33	4.21	—	—	—	—	—	—
— vestlige —	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
— nordlige —	4.25	3.47	2.75	3.63	—	—	—	—	—	—
Alle Øerne ..	5.12	4.58	4.12	4.61	—	—	—	—	—	—
Hele Jylland	4.55	3.85	3.15	4.00	—	—	—	—	—	—

Man ser altsaa, at skjønt det jyske H-Smør gennemsnitlig har været bedre end H-Smørret fra Øerne, (jfr. Tab. IX. Side 56), saa er Øernes H-Smør dog blevet betalt med højere Pris gennem alle Godhedsklasser end det jyske H-Smør. Den før fremdragne Regel, at det gode Smør er blevet betalt med højest Pris, det daarlige med lavest Pris, har i Gjennemsnitstallene for H for de forskellige Landsdele kun én Undtagelse, nemlig for det daarlige Smør paa de sydlige Øer, som er blevet betalt med en højere Pris end det middelgode. Dette er forårsaget ved, at enkelte Gaarde have faaet en særlig høj Pris for deres Smør, skjønt dette efter de Regler, der ere fulgte ved Bedømmelsen ved Laboratoriets Udstillinger, stadig har været blandt det ringeste.

Se vi paa Tallene for M for de forskellige Landsdele, findes:

	det gode	det middelgode	det daarlige	alt						
Sjælland.....	4.26	3.98	4.11	4.02	Kr. pr. 100	Pd.	over	Top		
Bornholm.....	4.23	4.00	3.39	3.94	—	—	—	—	—	—
De sydlige Øer....										
Fyn.....	4.35	4.25	4.23	4.25	—	—	—	—	—	—
Det østlige Jylland.	4.34	4.24	3.82	4.19	—	—	—	—	—	—
— vestlige —	4.14	3.84	3.61	3.83	—	—	—	—	—	—
— nordlige —	3.22	3.30	3.01	3.24	—	—	—	—	—	—
Alle Øerne	4.29	4.10	4.00	4.11	—	—	—	—	—	—
Hele Jylland.....	4.10	4.04	3.65	3.99	—	—	—	—	—	—

Ogsaa her have Øerne Overvægt over Jylland, men Forskjellen er langt ringere end for H. Reglen for den forskellige Betaling af Smør af forskellig Godhed brydes ogsaa her et Par Steder, nemlig for det nordlige Jylland, hvor det middelgode Smør har faaet en lidt højere Pris end det gode, og for Sjælland, hvor det daarlige Smør er betalt med højere Pris end det middelgode. En Sammenligning af to i mange Henseender saa ensstillede Landsdele som Sjælland og Fyn frembyder det ret paafaldende Forhold, at M-Smørret paa Sjælland er blevet betalt med en noget ringere Pris end M-Smørret fra Fyn, endda M-Smørret fra disse 2 Landsdele i Følge Tab. IX. var ens i Godhed, og H-Smørret fra Sjælland blev betalt med den højeste Pris, som nogen Landsdel fik.

Opstilles Landsdelene i Rækkefølge efter de opnaaede Priser for Smørret og jävnføres denne Opstilling med den Side 57 opførte, hvor Landsdelene ere opstillede i Rækkefølge efter Smørrets Godhed, faa vi følgende Række (Bornholm og de sydlige Øer sammendragne):

efter Smørrets Godhed	efter Smørrets Pris
1. Det nordlige Jylland	1. Fyn
2. Det østlige Jylland	2. Sjælland
3. Sjælland	3. Det østlige Jylland
4. Fyn	4. De sydlige Øer og Bornholm
5. De sydlige Øer og Bornholm	5. Det vestlige Jylland
6. Det vestlige Jylland	6. Det nordlige Jylland.

Da de Tal, der angive den Pris over Topnoteringen, som Laboratoriet har betalt for Smørret ved Udstillingerne, i Følge det foregaaende have forandret sig fra Række til Række, var det at antage, at Tallene for de fem første Udstillingsrækker, der sluttede i Foraaret 1892, ikke kunde give noget Billede af, hvorledes Forholdene ere i Øjeblikket; men da det under den Drøftelse, der nu finder Sted angaaende Smørrets Betaling, formentlig kunde have Betydning netop at faa de nugældende Overpriser belyste, have vi udarbejdet et Tillæg til Tab. XXVI (Side 106), der viser Smørrets gennemsnitlige Betaling i de forskjellige Landsdele ved de tre sidste Udstillingsrækker, altsaa 6te Række i Sommeren 1892, 7de Række i Vinteren 1892—93 og 8de Række i Sommeren 1893 (indeværende Sommer). Grundlaget for Tallene i Tillæget til Tabel XXVI findes altsaa ikke i Hovedtabellerne, men er taget af Laboratoriets Protokoller. Den sidste Udstilling, som er medtagen, er 45de, der blev afholdt den 26de Juni 1893.

Vi skulle ikke gennemgaa Tallene i Tillæget til Tab. XXVI i det enkelte, men blot i Korthed omtale Gennemsnitstallenes Forhold til de Side 108—109 opførte 6 Punkter og forøvrigt henvise til selve Tabellen samt til Tavle 7, hvori findes en grafisk Fremstilling af de gennemsnitlige Overpriser ved alle Rækker: dels for det gode, det middelgode og det daarlige Smør, dels for H-Smørret og M-Smørret, og dels for Øerne og Jylland.

Man finder da:

- ad 1—3 (Side 108) at Forskjellen i Prisen paa det gode, det middelgode og det daarlige Smør, der ved de 5 første Rækker blev mindre og mindre fra Række til Række, er helt forsvunden ved de 3 sidste Rækker. Man ser i Overensstemmelse hermed, hvorledes Kurverne i øverste Afsnit af Tavle 7, løbe sammen mod højre.
- ad 4 (Side 108). Ved de 5 første Rækker blev H-Smørret gennemsnitlig betalt med en højere Pris end M-Smørret, men det modsatte finder Sted ved de 3 sidste Rækker. Kurverne i andet Afsnit af Tavle 7 vise, at Omslaget fandt Sted mellem 6te og 7de Række, altsaa i Efteraaret 1892. Omslaget begyndte først i det østlige Jylland (ved 6te Række), og det findes ved sidste Række fuldbyrdet i alle Landsdele med Undtagelse af Fyn, hvor H-Smørret endnu har en ganske ringe Overvægt (5 Øre pr. 100 Pd.) over M-Smørret.
- ad 5 (Side 108). Overprisens Stigning fra Række til Række fortsættes fremdeles ved de 3 sidste Rækker, nemlig saaledes:

	(5te Række)	6te Række	7de Række	8de Række	
for H	(4.87)	4.95	5.08	5.22	Kr. pr. 100 Pd. over Top.
— M	(4.39)	4.71	5.15	5.54	— — — — —
— H og M..	(4.50)	4.77	5.14	5.49	— — — — —

Stigningen er altsaa lidt stærkere ved de sidste Rækker end ved de første. I Gennemsnit for alle er Overprisen stegen fra 3.87 Kr. til 5.49 Kr. pr. 100 Pd., eller 1.62 Kr. i Løbet af ca. $3\frac{1}{2}$ Aar, altsaa hen imod 50 Øre pr. 100 Pd. aarlig. Stigningen i Overprisen er for øvrigt ikke lidt forskellig i de forskjellige Landsdele. Trækkes den gennemsnitlige Overpris ved 1ste Række fra den tilsvarende ved sidste Række, faas for de forskjellige Landsdele følgende Stigning i Overprisen i Løbet af de sidste $3\frac{1}{2}$ Aar:

for Sjælland.....	1,05	Kr. eller omtrent 30 Øre aarlig pr. 100 Pd.
- Bornholm og de sydlige Øer	1,35	— — — — —
- Fyn	1,32	— — — — —
- det østlige Jylland ..	2,11	— — — — —
- — vestlige —	1,65	— — — — —
- — nordlige —	2,08	— — — — —
- alle Øerne	1,26	— — — — —
- hele Jylland . . .	2,05	— — — — —
- alle Landsdele	1,62	— — — — —

Stigningen er altsaa betydelig større for Jylland end for Øerne, for det østlige og det nordlige Jylland endog dobbelt saa stor som for Sjælland.

Kurverne i alle 3 Afsnit af Tavle 7 vise en Stigning fra venstre mod højre.

ad 6 (Side 108—109). Den Rækkefølge, hvori Smørret fra de forskellige Landsdele er blevet betalt, er en anden ved de 3 sidste Rækker end ved de 5 første. I Gjennemsnit for de 3 sidste Rækker findes følgende Skala:

- | | |
|--------------------------------|--------------------|
| 1. Det østlige Jylland, | } (jfr. Side 109). |
| 2. Fyn, | |
| 3. Det vestlige Jylland, | |
| 4. Bornholm og de sydlige Øer, | |
| 5. Sjælland, | |
| 6. Det nordlige Jylland, | |

Man ser altsaa, at nogle Landsdele ere gaaede op, andre ned i Rækkefølgen; det nordlige Jylland findes dog stadig nederst. Se vi paa Tallene for de enkelte Rækker, viser det sig imidlertid, at Forskjellen for de forskellige Landsdele er bleven mindre og mindre. Ved 1ste Række var Forskjellen for øverste Landsdel (Sjælland) og nederste (det nordlige Jylland): $4.15 \div 3.13 = 1.02$ Kr. pr. 100 Pd, men ved sidste Række var Forskjellen for øverste Landsdel (det østlige Jylland) og nederste Landsdel (Sjælland) kun: $5.89 \div 5.20 = 0.69$ Kr. pr. 100 Pd. Ret paafaldende er det, at medens Smørret fra Sjælland ved 1ste Række blev betalt med højere Pris, blev det ved sidste Række betalt med lavere Pris end Smørret fra nogen anden Landsdel; dette fremkommer særlig ved, at Prisen paa det sjællandske M-Smør ved sidste Række gjennemsnitlig er lavere end Prisen for nogen anden Landsdels M-Smør. Kurverne i sidste Afsnit af Tavle 7 vise Overpriserne for Øerne og Jylland. Man ser af dem, at medens det jyske Smør ved de 5 første Udstillingsrækker gjennemsnitlig blev betalt med lavere Pris end Øernes Smør, saa er det modsatte Tilfældet ved de 3 sidste Rækker; Omslaget begyndte mellem 5te og 6te Række, altsaa i Foraaret 1892.

Afsnit F.

Foderets Indflydelse paa Smørrets Kvalitet.

Det er en bekjendt Sag, at der er tillagt det Foder, Køerne faa, stor Indflydelse paa Kvaliteten af det Smør, som udvindes af Mælken, ja ofte er Grunden til en eller anden i et Mejeri opstaaet Fejl bleven søgt alene i det Foder, Køerne fik, og de Tilfælde have derfor ikke været faa, da man har forsøgt at rette Smørfejl ved at ændre Køernes Foder. Særlig i den Tid, da det meste Exportsmør stammede fra Herregaardene, var dette almindeligt, hvorimod det vist er faldet noget bort i de senere Aar, da Andels- og Fællesmejerierne have vundet saa stor Udbredelse; thi over for disse er det som Regel umuligt at regulere Køernes Fodring i nogen væsentlig Grad. Spurgte man imidlertid dem, der gav Raad med Hensyn til Fodringen, om, hvilket Foder der skulde anvendes for at faa godt Smør, eller hvilket der ikke maatte anvendes, fik man ofte meget modstridende Svar fra de forskellige; en ansaa et Foderstof for absolut skadeligt, en anden havde ikke erfaret dette, men havde derimod iagttaget, at et andet Foderstof ikke kunde benyttes, naar der skulde laves godt Smør o. s. v.

Et af Formaalene for de sammenhængende Rækker af Smørudstillinger blev derfor at søge Foderspørgsmaalet belyst. Docent Fjord udtalte imidlertid, at han ikke ventede sig noget positivt Resultat af Smørudstillingerne paa dette Punkt. Hans Betragtning af denne Sag var følgende: Angaaende Foderstofferne kunde der som Regel ikke faas Oplysninger fra Mejerierne ud over, hvilke Foderstoffer der vare anvendte, og i hvilket Mængdeforhold dette var sket. Men dette var ikke nok til Spørgsmaalets Belysning; der maatte tillige foreligge Oplysning om Foderstoffernes Sammensætning og om deres Godhed. For at faa

dette oplyst udfordredes der imidlertid saa omfattende Undersøgelser, at det ikke blev muligt at overkomme dem. Og selv om man ogsaa tænkte sig, at slige fuldstændige Oplysninger forelaa, saa var det endda meget tvivlsomt, om der kunde faas noget ud af dem m. H. t., hvilke Foderstoffer der i en vis Godhedstilstand vare heldige og hvilke uheldige; thi Smørrets Kvalitet maatte foruden paa Foderet tillige bero paa saa mange andre Forhold, at Foderets Betydning let kunde udviskes. Fodrede man nemlig to Køer eller to Besætninger ens, var det jo ingenlunde givet, at Mælken fra dem vilde faa samme Godhed til Smørlavning; her spillede Køernes Individualitet en væsentlig Rolle. Men selv om ogsaa Mælken fra saadanne to ensfodrede Besætninger blev ens, beroede Smørrets Kvalitet atter paa den Behandling, som Mælken, Fløden og Smørret blev underkastet, og man havde jo Beviser for, at daarlig Mælk ved en vis Behandling kunde give lige saa godt, ja endog bedre Smør end god Mælk ved en anden Behandling (jfr. 22. Beretning, Pasteuriseringsforsøgene). Men selv om Resultatet altsaa nærmest maatte ventes at blive negativt, mente Docent Fjord dog, at det kunde være af Betydning at faa det frem; thi kunde man ikke af det ved Udstillingerne indvundne Materiale faa Spørgsmaalet belyst, maatte dette tyde paa, at Forholdene vare saa sammensatte, at man i de praktiske Forhold skulde være varsom med strax at søge Aarsagen til Smørfejl i Køernes Foder eller, — som det ofte var sket, — for hurtig ændre Fodringen, hvilket som oftest volder baade Forstyrrelser og Bekostninger.

Paa de Skemaer, der bleve sendte Mejerierne til Udfyldning, fandtes ogsaa en Del Spørgsmaal til Besvarelse angaaende det anvendte Foder, saaledes at det blev meddelt, saavel hvilke Foderstoffer der i hvert enkelt Tilfælde var anvendt, samt i hvilket Mængdeforhold de vare givne. De Oplysninger, der i denne Henseende indkom fra Andels- og Fællesmejerierne, vare i de aller fleste Tilfælde saa ufuldstændige, at de ikke have kunnet benyttes, hvorimod der som Regel indkom fyldige Oplysninger fra Herregaardene. Kun disse sidste Oplysninger ere derfor benyttede og opførte i en særlig Afdeling af Hovedtabellerne (Side 88—99). For hver af de 3 Vinterrækker ere H her ordnede efter Smørrets Godhed, og for hvert H er opført, hvilken Foderblanding der var benyttet, dels til de nymalkende Køer og dels til de gammelmalkende. I nogle Tilfælde har der af de indkomne Oplysninger maattet beregnes et Gjennemsnitsfoder, som saa er opført under nymalkende Køer, i det der fra Mejeriet var opgivet, hvorledes de enkelte Køer vare fodrede.

Dersom det nu var saaledes, at visse Foderblandinger gav godt Smør og visse andre daarligt Smør, og ligeledes hvis Grunden til det gode og det daarlige Smør særlig var at søge i Foderblandingerne, maatte man kunne vente at finde en Væsenforskel paa de Foderblandinger, der ere benyttede ved det gode Smør, og dem, der ere benyttede ved det daarlige. Men man vil for-gjæves søge noget i den Retning i Tabellerne. Tværtimod er det snarere saaledes, at man ikke alene kan finde de mest forskellige Foderblandinger ved alle Godheder af Smørret, men man kan betragte næsten en hvilken som helst af Foderblandingerne ved det gode Smør og finde nogle dermed saa godt som fuldstændig analoge ved det middelgode eller det daarlige Smør. Men selv om dette er saaledes, kunde det endda tænkes, at der i Gjennemsnit for mange Foderblandinger kunde findes nogen Forskel, der kunde give Vink om, hvilke Foderstoffer der var de mest gavnlige med Hensyn til Smørrets Kvalitet. I den Anledning have vi i Tab. XXVII beregnet Gjennemsnit af Foderblandingerne, som ere anvendte ved de 8 Godhedsklasser, dog kun saaledes, at de forskellige Slags „Korn“ ere opførte under ét, og ligeledes de forskellige Slags „Klid“, „Oljekager“ o. s. v. For at faa et lettere overskueligt Overblik over, hvorledes disse Grupper af Foderstoffer indgaa i Blandingerne, ere de omregnede til „Foderenheder“ efter den almindelige Regel: 1 Foderenhed = 1 Pd. Korn = 1 Pd. Klid = 1 Pd. Oljekager = 10 Pd. Roer = 2 Pd. Hø. Halmen er ikke medregnet, da der som oftest, — selv hvor Halmmængden er opgivet i Vægt, — er givet „Halm efter Behag“. Endvidere er udregnet, hvormange pCt. af Foderenhederne der var „Korn“, „Klid“, „Oljekager“ o. s. v.

Se vi nu paa disse Tal i Tab. XXVII, er det ret paafaldende, saa ens de ere, og de smaa Forskelligheder, der findes, gaa snart i én Retning og snart i en anden. Selv i Gjennemsnittallene for de 4 bedste og de 4 ringeste Klasser er der saa godt som ingen Forskel. Den eneste Forskel, der kan findes, er maaske den, at der er fodret lidt mindre med Korn og lidt mere med Oljekager i de gode Klasser end i de daarlige, men Antydningen er dog kun ganske svag.

Tab. XXVII. Oversigt over den gennemsnitlig benyttede Fodermængde for Smørret i de forskellige Klasser fra Herregaardene.

Klasser.	Antal Gaarde.	Dagligt Foder til 1 Ko.					Antal Foderenheder. i alt.	Af 100 Foderenheder var				
		Korn.	Klid.	Oljekager.	Roer.	Hø.		Korn.	Klid.	Oljekager.	Roer.	Hø.
		Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.						
Klasse I.....	27	2.53	1.66	2.09	19.2	7.65	12.03	21	14	17	16	32
— II.....	53	2.89	2.18	1.88	21.6	7.85	13.04	22	17	14	17	30
— III.....	57	2.59	1.82	2.41	22.1	8.31	13.19	20	14	18	17	31
— IV.....	54	2.70	1.88	2.07	21.2	8.39	12.97	21	15	16	16	32
— V.....	36	3.18	2.09	1.74	22.6	7.97	13.26	24	16	13	17	30
— VI.....	12	3.25	1.98	1.77	25.5	9.11	14.11	23	14	13	18	32
— VII.....	16	2.95	2.09	2.03	17.3	6.50	12.05	25	17	17	14	27
— VIII...	13	3.22	1.94	1.75	16.4	8.78	12.94	25	15	13	13	34
Klasse I—IV...	191	2.70	1.92	2.12	21.3	8.11	12.93	21	15	16	17	31
— V—VIII.	77	3.15	2.05	1.82	20.9	7.94	13.08	24	16	14	16	30
Alle Klasser..	268	2.83	1.95	2.03	21.2	8.07	12.97	22	15	16	16	31

Som Supplement til Tab. XXVII anføre vi følgende om det Forhold, hvori de enkelte Foderstoffer ere givne i de gode og daarlige Klasser:

	i de gode Klasser	i de daarlige Klasser
er fodret med Byg	lidt mere	lidt mindre
— — — Havre.....	lidt mere	lidt mindre
— — — Blandsød.....	lidt mindre	lidt mere
— — — Rapskager.....	ens	ens
— — — Palmekager.....	lidt mere	lidt mindre
— — — Solsikkekager.....	lidt mere	lidt mindre
— — — Kokuskager.....	lidt mere	lidt mindre
— — — Bomuldsfrøkager.....	lidt mindre	lidt mere
— — — Runkelroer.....	omtrent ens	omtrent ens
— — — Turnips.....	do.	do.
— — — Gullerødder.....	do.	do.
— — — Sukkerroeaffald.....	lidt mindre	lidt mere

Angaaende hvilke Smørfejl der optræde ved forskellige Foderstoffer, et det næppe muligt at finde noget positivt i Hovedtabellerne, og vi skulle derfor ikke berøre de svage Antydninger, der maaske findes. Kun om en enkelt Smørfejl finde vi Anledning til at gjøre nogle Bemærkninger, nemlig om Fejlen „roet“ („roebitter“, „turnipset“ o. s. v.). Navnet paa denne Smørfejl hidrører naturligvis fra, at Smørret, som er behæftet dermed, i Smag og Lugt minder om Roer (Turnips). Men selv om det ogsaa er en Erfaring, der mange Steder er gjort, at man kan smage eller lugte det paa Smørret, naar der, særlig om Efteraaret, begyndes med at fodre med Roer, og at dette Foderstof altsaa synes at fremkalde Fejlen, saa er der dog noget, der tyder paa, at Roefoderets Virkning her ikke er direkte; thi der findes Exempler paa, at Fejlen „roet“ er fremkommen, endog i særlig udpræget Grad, ved Smør, hvor Køerne bevislig ikke vare fodrede med Roer. Særlig karakteristisk i saa Henseende er Mejeri Nr. 25, Hovedtabellerne Side 90, 94 og 98 (jfr. Laboratoriets 18de og 22de Beretning).

Resultatet af Undersøgelserne over Foderets Indflydelse paa Smørrets Kvalitet er altsaa, som forudset af Docent Fjord, negativt. Men skjønt dette som før berørt tyder paa, at man i de praktiske Forhold maa være varsom med at søge Aarsagen til godt

eller daarligt Smør i det anvendte Foder og ligeledes maa tage det med alt Forbehold, naar det paastaas, at visse Foderstoffer have denne eller hin bestemte Virkning paa Smørret, saa maa man paa den anden Side ikke af Resultatet fra Smørudstillingerne slutte, at Foderet ingen Indflydelse har paa Smørrets Kvalitet; thi dette er ingenlunde bevist. Spørgsmaalet er fremdeles aabent, og det løses næppe, før det optages til Undersøgelse ved direkte sammenlignende Forsøg. Men saadanne ere da ogsaa alt paabegyndte fra Laboratoriet i afvigte Vinter, og de ville blive fortsatte ad Aare. Vi skulle selvfølgelig ikke her komme ind paa at meddele noget om disse Forsøg, der endnu kun befinde sig paa Begyndelsesstadiet, men blot bemærke, at efter alt at dømme give de godt Haab om, at Spørgsmaalet virkelig kan løses.

Afsnit G.

Forsøg med Indæltning af Vand i Smør.

Som bekjendt have Klagerne over „Vand i Smør“ undertiden været ledsagede af udtalte Formodninger om, at den for store Vandmængde hidrørte fra, at der i Mejerierne med Forsæt var indæltet Vand i Smørret for derved — paa bedragerisk Vis — at forøge Smørudbyttet. Skjønt slige Formodninger, naar de udtaltes i England, vistnok forholdsvis sjældent rettedes mod dansk Smør, manglede det dog heller ikke her hjemme paa Udtalelser i lignende Retninger; Klagerne over Indæltning af Vand i Smør var i hvert Fald en Sag, der i høj Grad berørte vor Smørproduktion, og som kunde tænkes at kunne komme til at influere paa vor Smøreksport og dennes Stilling paa Verdensmarkedet.

Ligefrem at konstatere, om der i danske Mejerier dreves en slig bedragerisk Færd eller ej, laa udenfor Laboratoriets Opgave, saa meget mere som de, der eventuelt øvede den, vel ogsaa nok vilde vide at skjule det; derimod kunde Laboratoriet ad anden Vej, nemlig ved direkte Forsøg, belyse, om der i nogen væsentlig Grad kunde indælttes Vand i Smør, uden at dette gav sig til Kjende ved en forringet Kvalitet, særlig en forringet Konsistens af Smørret; thi Erfaringerne fra Smørudstillingerne tydede jo paa, at der var et vist Forhold tilstede mellem Smørrets Kvalitet og dets Vandindhold (jfr. Side 90—93). Laboratoriet besluttede derfor at iværksætte nogle direkte Forsøg over Indæltning af Vand i Smør, hvilke ere udførte i Sønderby Mejeri paa Fyn i Aarene 1892—93 af Overassistent H. P. Lunde.

Der udførtes to Forsøgsrækker. Ved den første Række blev der gjort Forsøg over Indæltning af Vand i færdiglavet Smør, og ved den anden Række over Indæltning af Vand i Smørret under selve dets Fremstilling. Ved begge Rækker blev undersøgt, hvilken Indflydelse Vandindæltningen havde saavel paa Smørrets Kvantitet som paa dets Kvalitet.

1ste Forsøgsrække: Indæltning af Vand i færdiglavet Smør.

Der blev udført i alt 5 Forsøg, hvortil benyttedes færdiglavet Smør, saaledes som dette forekommer i Handelen. Ved første Forsøg blev anvendt en Prøve indkjøbt finsk Smør, som efter hele Udseendet at dømme maatte antages at være i Stand til at optage meget Vand ved Æltning; det var nemlig af en tør, tæt og sejt, men dog ret smidig Konsistens. Til de næste 4 Forsøg blev anvendt Smør af selve Mejeriets normale Produktion. Det Smør, som blev anvendt til hvert Forsøg, blev delt i to lige store Dele, hvoraf den ene strax blev slaaet ned i en Otting og opbevaret til Sammenligning med den anden Del, der blev underkastet en stærk Æltning paa Æltemaskine. Under Æltningen blev Smørret stadig overgydt med Saltvand fra en Beholder, som forinden var forsynet med en Bruse, der spredte Saltvandet jævnt over Smørret i samme Øjeblik, som det blev grebet af Æltemaskinens Valse. Smørret blev vejlet for hver 20 Tryk eller Omgange af Maskinen.

I Tab. XXVIII findes en Oversigt over Smørrets Vægtforøgelse ved Æltningen, dets Vandindhold, samt hvilken Bedømmelse det fik.

Tabel XXVIII. Forsøg med Indæltning af Vand i færdiglavet Smør.

Forsøg	Smør- vægt før Æltning Pd.	Ved Efter- æltning		Efter Æltningen med Saltvand			pCt. Vand i Smør			Points ved			
		Antal Omgange.	over- gydt med Saltvand. Pd.	Smør Pd.	Forøgelse Pd. pCt.		ikke efteræltet.	efteræltet med Saltvand.	Forskjel.	1ste Bedømmelse		2den Bedømmelse	
										ikke efter- æltet.	efter- æltet med Saltvand.	ikke efter- æltet.	efter- æltet med Saltvand.
A. den 29de Januar 1892. (Finsk Smør.)	25.40	20	10	25.45	0.05	0.20							
		40	25	25.55	0.15	0.59							
		60	40	25.70	0.30	1.18							
		80	55	25.85	0.45	1.77							
		100	70	26.00	0.60	2.36							
		120	85	26.20	0.80	3.15							
		140	100	26.45	1.05	4.14							
		160	115	26.65	1.25	4.92							
		180	130	26.90	1.50	5.91		(21.72)					
		200	145	27.20	1.80	7.09							
		220	160	27.45	2.05	8.07	15.40	23.01	7.61	4.0	0.0	3.0	0.0
B. den 30te Januar 1892. (Mejeriets Smør.)	22.40	20	10	22.50	0.10	0.45							
		40	20	22.70	0.30	1.34							
		60	30	22.95	0.55	2.46							
		80	40	23.15	0.75	3.35		(20.35)					
		100	50	23.35	0.95	4.24							
		120	60	23.55	1.15	5.13	16.26	21.16	4.90	10.0	4.0	9.0	3.0
C. den 31te Januar 1892. (Mejeriets Smør.)	22.00	20	10	22.05	0.05	0.23		(16.64)					
		40	20	22.10	0.10	0.45							
		60	30	22.20	0.20	0.91	15.73	16.70	0.97	12.0	8.0	9.0	7.0
D. den 14de Juli 1893. (Mejeriets Smør.)	25.00	20	10	25.05	0.05	0.20		(14.57)					
		40	20	25.15	0.15	0.60							
		60	30	25.25	0.25	1.00	13.72	15.04	1.32	12.0	8.5	9.5	6.5
E. den 14de Juli 1893. (Mejeriets Smør.)	25.00	20	10	25.08	0.08	0.32		(14.57)					
		40	20	25.15	0.15	0.60							
		60	30	25.25	0.25	1.00	13.72	15.00	1.28	12.0	10.5	9.5	7.5
Gjennemsnit...	23.96	—	—	24.74	0.78	3.26	14.97	18.18	3.21	10.0	6.2	8.0	4.8

Af Tallene for Smørrets Vægtforøgelse i Tab. XXVIII vil fremgaa, at der virkelig kunde indælttes en betydelig Mængde Vand i Smørret; det synes endog af de to første Forsøg at dømme, at Smørrets Evne til at optage Vand er større under den sidste Del af Æltningen end under den første. Forskjellen mellem det finske Smør (i Forsøg A) og Mejeriets (i Forsøg B) er med Hensyn til Evne til at optage Vand ikke stor, og snarest synes Mejeriets Smør at være i Besiddelse af størst Evne i saa Henseende. Ved disse to Forsøg blev Æltningen dreven saa vidt, at Smørrets Konsistens blev helt ødelagt, men Hensigten var at naa en Grænse, ved hvilken Smørrets Evne til at optage Vand begyndte at aftage; som det vil ses, naaedes en saadan Grænse dog ikke. Ved de følgende 3 Forsøg (C, D og E) indskrænkedes Antallet af Tryk paa Æltemaskinen betydelig, saa at Smørrets Konsistens ikke led Skade i nogen væsentlig Grad; Vægtforøgelsen blev da ogsaa meget mindre.

Tallene for Vand i Smør efter kemisk Analyse vise en betydelig Stigning i Vandindholdet for den efterøltede Prøve; men Vandindholdet i denne er endog noget større, end man skulde vente efter Forøgelsen i Vægt. Gaar man nemlig ud fra, at Vandindholdet i den ikke efterøltede Prøve ogsaa er et sandt Udtryk for Vandmængden i den efterøltede Prøve før Æltningen, kan man let beregne, hvor stor Vandprocenten skulde være i denne, hvis hele Vægtforøgelsen af Smørret alene hidrører fra indæltet Vand. De Tal, man saaledes kommer til, ere i Tab. XXVIII opførte i () oven over de virkelige ved Analysen fundne Tal, og det vil ses, at de alle Vegne ere lavere end disse. Hvis man altsaa gaar ud fra, at der ikke har fundet nogen Aftagen Sted i Vandindholdet af den ikke efterøltede Prøve i de faa Dage, der hengik, fra Forsøget begyndte, til Udtagelsen af Prøven til kemisk Analyse fandt Sted, tyder Forskjellen mellem de beregnede og fundne Vandprocenter i den efterøltede Prøve paa, at der under Æltningen med Vand er foregaaet en Udvaskning eller paa anden Maade et Tab af Smørrets Bestanddele.

Tabel XXIX. Beregning over Tab af Smørrets Bestanddele ved Indæltning af Vand.

Forsøg.	Smørvægt.			Vand i Smør.					Optaget mere Vand end Forøgelsen.		
	før Æltning.	efter Æltning.	Forøgelse.	pCt.		Pd.			Kvint.	ved Antal Tryk.	Kvint pr. Tryk i 100 Pd. Smør.
				før Æltning.	efter Æltning.	før Æltning.	efter Æltning.	Forøgelse.			
A. 29. Januar 1892.....	25.40	27.45	2.05	15.40	23.01	3.91	6.32	2.41	36	220	0.64
B. 30. — —	22.40	23.55	1.15	16.26	21.16	3.64	4.98	1.34	19	120	0.71
C. 31. — —	22.00	22.20	0.20	15.73	16.70	3.46	3.71	0.25	5	60	0.38
D. 14. Juli 1893....	25.00	25.25	0.25	13.72	15.04	3.43	3.80	0.37	12	60	0.80
E. 14. — —	25.00	25.25	0.25	13.72	15.00	3.43	3.79	0.36	11	60	0.73
Gjennemsnit...	23.96	24.74	0.78	14.97	18.18	3.57	4.52	0.95	17	—	0.65

I Tab. XXIX er opført en over dette Forhold udført Beregning, som er foretagen saaledes (se øverste Linje i Tabellen):

25.40 Pd. Smør med 15.40 pCt. Vand indeholder 3.91 Pd. Vand.
 27.45 - - - 23.01 - - - 6.32 - - -

Forøgelse: 2.05 Pd. Smør.

2.41 Pd. Vand.

Altsaa har Forøgelsen af Vandmængden i Smørret været 2.41 Pd., medens hele Vægtforøgelsen kun var 2.05 Pd., og følgelig maa der være udvasket eller paa anden Maade tabt $2.41 - 2.05 = 0.36$ Pd. af Smørrets Bestanddele. Ere disse 36 Kvint tabte af de 25.40 Pd. Smør ved 220 Tryk paa Æltemaskinen, bliver det for 100 Pd. Smør: 0.64 Kvint pr. Tryk. Paa samme Maade ere de øvrige Tal i sidste Kolonne af Tab. XXIX fundne.

Af Tallene for Smørrets Bedømmelse i Tab. XXVIII fremgaar, at dets Kvalitet har lidt stor Skade ved Vandindæltningen. I Gjennemsnit for alle 5 Forsøg er der ved 1ste Bedømmelse en Forringelse i Godheden af 3 à 4 Points. Prøven B er gaaet ned fra 10 til 4 Points, altsaa fra g + til mdl +, eller med andre Ord: fra at høre til 1ste Klasses Vare (jfr. Side 22) er den paa Grund af Vandindæltningen sunken ned til ikke at være Exportsmør. Ved Prøverne C, D og E er Forringelsen noget mindre end ved B, men dog betydelig; disse Prøver bleve heller ikke æltede saa stærkt som Prøven B. I det hele viser det sig, at jo stærkere Vandindæltningen var, desto mere tabte Smørret i Godhed. At Prøven A ikke viser større Nedgang i Godhed end 4 Points,

ligger alene i, at Smørret var saa simpelt, før det indgik i Forsøgene; havde Bedømmelsesskalaen gaaet længere ned end til 0, er der ingen Tvivl om, at den efterøltede Prøve vilde have faaet en endnu lavere Karakter, end den fik; thi Dommerne erklærede den for at være i højeste Grad overarbejdet fedtet og svampet; den var saa ødelagt, at den endnu efter 14 Dages Henstand kun med stor Vanskelighed lod sig søge med Smørsøger. Forskjellen i Godhed paa den efterøltede og den ikke efterøltede Prøve er gennemgaaende omtrent den samme ved 2den Bedømmelse som ved 1ste Bedømmelse. — Det bemærkes, at ingen af de efterøltede Prøver afgav Lage under Henstanden mellem Bedømmelserne.

Af disse Forsøg fremgaar altsaa, at man virkelig kan indælte en betydelig Vandmængde i det færdiglavede Smør, men at dette kun kanske paa Bekostning af Smørrets Kvalitet, der forringes i tilsvarende Grad, som Vandindæltningen forøges.

2den Forsøgsrække: Indæltning af Vand under Smørrets Fremstilling.

Det til hvert Forsøg benyttede Smør stammer fra samme Kjærning og har ved Optagningen af Kjærnen hverken været vasket eller skyllet med Vand. Efter at det var optaget af Kjærnen og ved et Par Tryk befriet for den meste løse Kjærnemælk, blev det delt i 3 nøjagtig lige store Prøver A, B og C, som ved de efterfølgende Æltninger behandledes paa følgende Maade:

Prøven A æltedes fuldstændig paa samme Maade som Mejeriets øvrige Smør, altsaa uden Overgydning med Saltvand ved nogen af Æltningerne;

— B fik samme Antal Omgange paa Æltemaskinen som Prøven A, men ved 2den og 3dje Æltning blev den overgydt med Saltvand;

— C fik samme Antal Omgange paa Æltemaskinen som Prøverne A og B, men det blev overgydt med Saltvand ved alle Æltningerne.

Alle Prøverne bleve æltede 3 Gange. Første Æltning fandt Sted strax efter Afvejningen, anden Æltning foregik 2 à 4 Timer efter Saltets Indæltning, og tredje Æltning blev om Vinteren foretaget 4 à 6 Timer efter 1ste Æltning, medens den om Sommeren først foretoges, efter at Smørret havde henligget Natten over, altsaa ca. 20 Timer efter 1ste Æltning. Det til Forsøgene anvendte Saltvand indeholdt som Regel 7 à 8 pCt. af bedste Kogsalt. Vandet, hvori Saltet opløstes, var først kogt og derefter afkølet til den Temperatur, som ansaas for mest passende under Overgydningen; i Reglen holdt Saltvandet samme Temperatur, som Smørret havde før Æltningen.

Tabel XXX. Forsøg med Indæltning af Vand under Smørrets Fremstilling.

Forsøg.	Smørvægt								pCt. Vand i Smør			Points ved								
	før Ælt- ning	efter sidste Æltning			relativ Forøgelse (B og C ÷ A)							1. Bedømmelse						2. Bedømmelse		
		A	B	C	Pd.		pCt.													
		Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	B	C	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C		
1. 27. Februar 1892	23.60	22.65	22.80	22.95	0.15	0.30	0.66	1.32	16.93	17.46	17.84	10.0	10.0	10.0	10.0	9.0	8.0			
2. 25. Marts —	22.50	22.05	22.15	22.10	0.10	0.05	0.45	0.23	15.72	16.43	15.97	11.0	11.0	10.0	10.0	9.0	10.0			
3. 30. April —	23.00	22.30	22.35	22.35	0.05	0.05	0.22	0.22	15.29	15.37	15.44	11.0	11.0	11.0	10.0	8.0	9.0			
4. 5. Juni —	26.00	23.50	23.70	23.65	0.20	0.15	0.85	0.64	15.73	16.58	16.42	10.0	10.0	11.0	10.0	8.0	9.0			
5. 1. Juli —	24.00	23.05	23.25	23.20	0.20	0.15	0.87	0.65	16.49	17.44	16.43	11.0	9.0	10.0	10.0	9.0	8.5			
6. 11. Avgust —	24.00	21.70	21.75	22.00	0.05	0.30	0.23	1.38	15.52	15.89	16.66	10.0	10.0	10.0	9.0	8.0	8.0			
7. 12. Juli 1893	25.00	24.00	24.20	24.10	0.20	0.10	0.83	0.42	13.42	14.11	13.64	12.5	12.5	12.0	11.5	11.5	10.5			
8. 13. — —	25.00	24.30	24.50	24.35	0.20	0.05	0.82	0.21	13.27	14.49	13.67	13.0	13.0	12.5	12.5	11.0	11.0			
9. 14. — —	25.00	23.95	24.10	24.00	0.15	0.05	0.63	0.21	12.43	13.42	12.93	12.0	12.0	11.5	12.0	11.5	11.5			
Gjennemsnit, . .	24.23	23.06	23.20	23.19	0.14	0.13	0.61	0.56	14.98	15.69	15.44	11.2	10.9	10.9	10.6	9.4	9.5			

Mellem Æltningerne henlaa alle 3 Smørprøver i samme Afkølingskasse. — Naar undtages Overgydningen med Saltvand, har alle de øvrige Forhold under Æltningen altsaa været fuldstændig ens, og det er følgelig berettiget at sammenligne Tallene fra samme Forsøgsdag.

I Tab. XXX (Side 117) findes en Oversigt over, hvorledes de forskjellige Smørprøvers Vægt blev i Forhold til hinanden efter sidste Æltning, hvilket Vandindhold der fandtes i det færdige Smør, samt hvilken Bedømmelse dette fik.

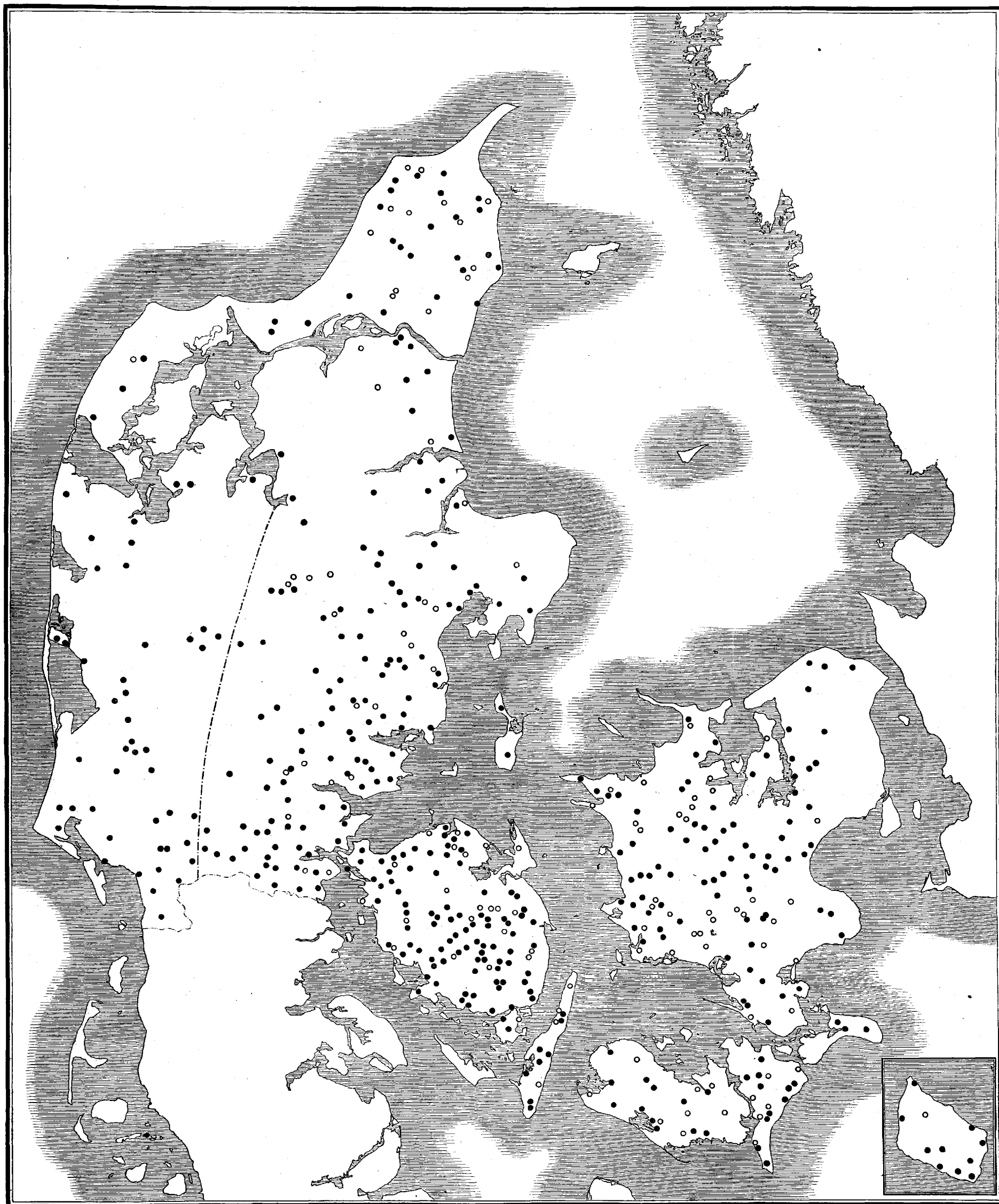
Sammenligne vi Tallene i 1ste Kolonne (før Æltning) med Tallene i de 3 næste Kolonner, findes ved alle 3 Prøver et Smørtab ved Æltningen; men det ses tillige, at dette Smørtab er størst for Prøven A, saa at Prøverne B og C i Sammenligning med A altsaa have faaet en relativ Forøgelse ved Æltningen med Saltvand. Men denne Forøgelse er dog kun ringe; i Gjennemsnit for alle Forsøg er den kun 14 Kvint for B og 13 Kvint for C, hvilket udtrykt i pCt. bliver henholdsvis 0.61 og 0.56 pCt., altsaa lidt over $\frac{1}{2}$ pCt. i begge Tilfælde. Tallene for Vand i Smør ere lidt større for B og C end for A, men Forskjellen er ogsaa her kun ringe, nemlig for B: 0.71 pCt. og for C: 0.46 pCt.

Af Talene for Smørrets Godhed i Tab. XXX fremgaar, at Æltningen med Vand gjennemsnitlig har forringet Smørrets Kvalitet. Forskjellen paa de 3 Prøver er dog ganske ringe. Ved 1ste Bedømmelse er Forskjellen maaske rent tilfældig, da de enkelte Forsøg her pege snart i den ene og snart i den anden Retning. Ved 2den Bedømmelse er Forskjellen lidt større, og naar undtages et enkelt Tilfælde, hvor A og B staa lige, gaar Forskjellen stadig i Retning af en Overvægt for Prøven A, hvilket altsaa er en Antydning af, at Æltningen med Vand ikke har været heldig for Smørrets Holdbarhed (jfr. Side 93). Angaaende Smørrets Konsistens bemærkes, at Prøverne B og C som Regel ved Bedømmelsen fik Bemærkninger om „tyk Kvalitet“, „mindre klart“ o. s. v. Ingen af Prøverne gav bortflydt Lage under Henstanden.

Det fremgaar altsaa af Forsøgene i 2den Forsøgsrække, at man ikke forandrer hverken Smørrets Kvantitet eller dets Kvalitet i nogen væsentlig Grad ved at ælte det med Saltvand under Fremstillingen. At gjøre dette i bedragerisk Øjemed vilde næppe betale sig, naar man tager Hensyn til det dermed forbundne Arbejde samt Bekostningerne ved Fremstilling af Saltvand etc. Men selv Indæltning af Vand i det færdiglavede Smør (1ste Forsøgsrække) vilde næppe betale sig, hvis Smørret virkelig blev betalt efter sin Godhed.

Bedømmelsen af Smørprøverne under Afsnit G er med den sædvanlige Beredvillighed og Dygtighed udført af de Herrer: C. Holbek (af Firmaet T. & S. Plum), Johs. Ingerslev (af Firmaet F. A. Ingerslev & Co.) og J. Iversen (af Firmaet P. F. Esbensen).

KORT
OVER DE MEJERIER, DER DELTAGE I
SAMMENHÆNGENDE RÆKKER AF SMØRUDSTILLINGER
VED DEN KONGELIGE VETERINÆR OG LANDBOHØJSKOLES LABORATORIUM FOR LANDØKONOMISKE FORSØG.



○ HERREGAARDMEJERIER.

1 0 1 3 Mil.

● ANDELS OG FÆLLESMEJERIER.

Rettelser til Hovedtabellerne.

Side 5	Kol. 25, Mejeri Nr. 62, staar:	60	skal være	860.
— 20	— 1, — - 38,	— 38	— —	438.
— 27	— 26, — - 286,	— 29	— —	26.
— 38	— 9, — - 263,	— —	— —	5.
— 38	— 18, — - 261,	— 9	— —	—.
— 38	— 18, — - 248,	— —	— —	9.
— 55	— 23, — - 100,	— 2	— —	0.
— 57	— 22, — - 369,	— 7	— —	0.
— 60	— 7, — - 90,	— tallet	— —	—.
— 60	— 8, — - 90,	— tallet	— —	—.
— 63	— 25, — - 337,	— 1800	— —	18000.
— 74	— 9, — - 145,	— —	— —	4 ¹ / ₂ .
— 79	— 23, — - 185,	— 0	— —	6.
— 76 og 78	— 2 og 3 ombyttes.			
— 28 i Overskriften	staar: 30te Januar	skal være 30te Juni.		
— 53 -	— — 38 H og 55 M	— 37 H og 56 M.		
— 65 -	— — 21 - - 84 -	— 20 - - 85 -		

Hovedtabeller.

1ste Udstilling med Bedømmelse den 18de November og 2den December 1889

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde op-givet Pris i Øre over Top-note-ringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde op-givet		Svind i Kvint						
										Brutto $\mathcal{R}$				Thara $\mathcal{R}$				ved Henstand i 11 Dage		andret Svind				
			ved 1. Bed.	ved 2. Bed.	» m. »	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	ved An-kom-sten		efter 1ste Strip-ning	før 2den Strip-ning	ved Af-gan-gen	ved 1ste Strip-ning	ved 2den Strip-ning	Brutto $\mathcal{R}$	Thara $\mathcal{R}$	Smør		Træ					
			+	÷		+	÷	+		÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+		÷	+	÷	
1	2	3	4		5		6		7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		19		20
41	H	C	3.1	-	2.7	-	-	0.4	god Aroma	-	7	123.11	-	121.60	-	-	15.62	123	17	-	-	-	-	-
244	M	D	2.8	-	0.4	-	-	2.4	-	-	3	117.79	-	117.22	-	-	12.88	118	13	-	-	-	-	-
11	H	A	2.4	-	1.4	-	-	1.0	-	-	9	118.30	-	116.92	-	-	15.57	119	19	-	-	-	-	-
103	H	G	1.8	-	2.7	-	0.9	-	-	-	2 $\frac{2}{3}$	122.38	-	120.82	-	-	15.98	122 $\frac{1}{2}$	16	-	-	-	-	-
30	H	A	1.8	-	1.7	-	-	0.1	-	-	6	120.25	-	119.07	-	-	14.64	120	16	-	-	-	-	-
209	M	D	1.8	-	1.7	-	-	0.1	-	-	4 $\frac{1}{2}$	120.72	-	119.85	-	-	17.75	122	19 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-
197	M	C	1.8	-	1.4	-	-	0.4	-	-	3	122.17	-	120.75	-	-	16.27	122	17	-	-	-	-	-
100	H	G	1.8	-	1.0	-	-	0.8	-	gammel bitter	2 $\frac{1}{2}$	124.25	-	123.20	-	-	15.60	124	17 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-
144	M	A	1.8	-	-	0.6	-	2.4	god Aroma	bitter	6	116.41	-	115.32	-	-	14.50	117	16	-	-	-	-	-
80	H	E	1.4	-	3.7	-	2.3	-	-	-	4	116.76	-	116.50	-	-	13.53	117	14 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-
67	H	D	1.4	-	1.7	-	0.3	-	sur	uheldig Syre	4	120.97	-	120.00	-	-	14.94	121	16 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-
219	M	D	1.4	-	-	2.0	-	3.4	-	simpel	4	118.41	-	117.10	-	-	17.15	119 $\frac{1}{2}$	18	-	-	-	-	-
44	H	C	1.1	-	1.4	-	0.3	-	-	-	3	124.90	-	123.90	-	-	15.83	125	17	-	-	-	-	-
169	M	A	1.1	-	0	-	-	1.1	-	-	5	117.37	-	116.22	-	-	14.17	117 $\frac{1}{2}$	14	-	-	-	-	-
113	M	A	1.1	-	-	0.6	-	1.7	-	-	4 $\frac{1}{2}$	120.26	-	119.52	-	-	14.90	121	15	-	-	-	-	-
45	H	C	0.8	-	2.0	-	1.2	-	-	-	7	119.67	-	118.91	-	-	15.49	119 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-
335	M	G	0.8	-	1.4	-	0.6	-	Afsmag	skjoldet	2 $\frac{1}{2}$	122.76	-	121.42	-	-	15.45	123	16	-	-	-	-	-
131	M	F	0.8	-	0.4	-	-	0.4	-	-	4	123.11	-	122.10	-	-	15.75	124	17	-	-	-	-	-
86	H	E	0.8	-	-	0.3	-	1.1	bitter	bitter	6	119.66	-	118.35	-	-	16.00	120	17	-	-	-	-	-
85	H	E	0.8	-	-	1.6	-	2.4	Afsmag	gml., fedtet	0	117.80	-	117.20	-	-	14.00	118	15	-	-	-	-	-
68	H	D	0.4	-	0.7	-	0.3	-	-	-	3	120.45	-	118.82	-	-	15.83	123	17	-	-	-	-	-
239	M	D	0.4	-	-	1.0	-	1.4	bitter	bitter	4 $\frac{1}{4}$	117.93	-	117.15	-	-	13.45	118	14 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-
65	H	D	0.4	-	-	1.6	-	2.0	-	meget nren	5	122.64	-	121.77	-	-	17.00	122	20	-	-	-	-	-
312	M	E	0.1	-	1.0	-	0.9	-	-	-	3	119.39	-	118.97	-	-	13.08	119	13	-	-	-	-	-
19	H	A	0.1	-	-	1.0	-	1.1	bitter	bitter	6	131.00	-	130.02	-	-	14.95	131	16	-	-	-	-	-
174	M	A	-	0.2	1.4	-	1.6	-	-	-	3	118.17	-	115.55	-	-	15.10	118	15	-	-	-	-	-
267	M	E	-	0.2	0.7	-	0.9	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	119.28	-	118.57	-	-	15.23	120	16	-	-	-	-	-
256	M	D	-	0.2	-	0.6	-	0.4	-	-	4 $\frac{1}{4}$	114.55	-	114.00	-	-	14.39	114	15	-	-	-	-	-
365	M	F	-	0.6	-	1.0	-	0.4	bitter	bitter	4 $\frac{1}{4}$	119.05	-	117.98	-	-	14.00	120	16	-	-	-	-	-
250	M	D	-	0.9	1.4	-	2.3	-	Afsmag	-	4 $\frac{1}{2}$	121.69	-	120.75	-	-	17.38	122	18 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-
115	M	C	-	1.2	1.7	-	2.9	-	uren	uren	4 $\frac{1}{2}$	126.39	-	125.50	-	-	14.50	127	15	-	-	-	-	-
98	H	G	-	1.2	0.7	-	1.9	-	sur, skjoldet	sur, skjoldet	0	118.11	-	116.86	-	-	15.32	119 $\frac{1}{2}$	15	-	-	-	-	-
46	H	C	-	1.2	-	0.3	0.9	-	Afsmag og skjoldet	roet og skjoldet	2	123.03	-	121.80	-	-	16.40	123	16 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-
361	M	E	-	1.2	-	2.6	-	1.4	-	sildet.	2	121.04	-	120.34	-	-	14.64	121	15	-	-	-	-	-
236	M	D	-	1.2	-	3.3	-	2.1	fedtet, bitter	fedtet, bitter	4	123.20	-	122.25	-	-	15.10	122	16 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-
12	H	A	-	2.2	0	-	2.2	-	uren, Farvefejl	uren, Farvefejl	4	117.24	-	116.58	-	-	13.75	117	14	-	-	-	-	-
147	M	A	-	2.2	-	2.0	0.2	-	skjoldet, bitter	skjoldet, bitter	3 $\frac{1}{2}$	116.24	-	114.42	-	-	14.15	118	15	-	-	-	-	-
307	M	E	-	2.2	-	3.0	-	0.8	roet	stærkt roet	4	120.22	-	119.45	-	-	13.40	120	15	-	-	-	-	-
112	M	A	-	2.6	1.4	-	4.0	-	bitter	bitter	6	119.12	-	117.92	-	-	15.32	116 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-
199	M	C	-	3.2	-	0.6	2.6	-	-	bitter	4	126.74	-	125.82	-	-	14.07	127	15	-	-	-	-	-
75	H	E	-	3.6	-	4.0	-	0.4	roet	roet	2	120.67	-	119.09	-	-	12.68	121 $\frac{1}{2}$	14 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-
207	M	D	-	3.9	-	1.3	2.6	-	meget bitter	meget bitter	4	123.66	-	123.25	-	-	16.43	123	17	-	-	-	-	-
25	H	A	-	4.2	-	3.6	0.6	-	stærkt roet	stærkt roet	4	123.42	-	122.55	-	-	15.10	124	15	-	-	-	-	-

(19 Herregaards- [H] og 24 Andels- eller Fællesmejerier [M]).

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage		Mejeriet havde opgivet																											Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Dommerens Sjøn	Mælk til 1 1/2 Smør	Mejeri-system	Centrifugering			Syrning											Kjærning						Æltning				
	ved Henstand i 11 Dage	i Alt				Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre						Fløden syret med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	varede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 1/2 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning			
									lavet af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	henstod Tim.	afk. til o R.	anden Be-handling									skyllet	vadsket			Tim.	o R.		
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
-	-	0	-	1300	24	Ctf	-	25	5	S	-	30	-	-	e	N	-	12	10	19	12 1/2	13 1/2	30	nej	ja	3 3/4	2	3	-	1
-	-	0	-	8400	26	Ctf	-	20	12	S	-	28	-	-	-	N	-	14	12	18	10	11	20	ja	nej	5	1	5	8	5
-	-	0	-	1600	25	Ctf	-	-	9	-	-	-	-	-	-	K	-	14	12	20	12	14	28	ja	nej	5	2	3	8	-
-	-	0	-	2500	24	Ctf	-	18	8	s	ja	20	-	-	-	N	10	16	14	20	10	12	34	ja	nej	4	1	3	9	-
-	-	0	-	1650	24	Ctf	-	20	10	F	-	20	-	-	e	N	-	10	14 1/2	17	10	11	20	nej	nej	4	2	2	7	1
-	-	1	-	5150	27	Ctf	-	20	8	S	-	26	-	-	s	N	-	12	11	16	10	11	30	ja	nej	4	2	2	9	-
-	-	0	-	6500	25	Ctf	-	20	10	F	-	22	-	-	e	N	-	12	10 1/2	14	10	11	30	nej	nej	4	2	2	9	1
-	-	0	-	500	25	Ctf	-	22	7	S	-	25	-	-	-	K	-	16	12	22	11 1/2	13 1/2	35	ja	ja	5	1	1	7	2
-	-	0	-	8000	25	Ctf	-	20	11	-	-	-	-	-	-	K	-	11 1/2	10 1/2	17	10 1/2	12	40	nej	nej	4	2	2 1/2	8	7
-	-	4	-	2100	26	Ctf	-	20	6	-	-	-	-	-	-	K	-	14	12	21	10	11	35	ja	nej	5	2	2	11	-
-	-	1	-	1200	24	Ctf	-	26	9	-	-	-	-	-	-	K	-	16	13	20	13	15 1/2	32	nej	nej	4	2	3	-	1
-	-	1	-	3840	27	Ctf	-	22	10	s	10	29	-	-	-	N	-	17	14	20	12	13	28	ja	nej	3 1/2	2	2 1/2	10	-
-	-	0	-	1200	25	Ctf	-	17	7	S	-	27	-	-	e	N	-	18	16	22	11	13	45	nej	nej	4	2	3	6	-
-	-	32	-	8500	26	Ctf	-	20	10	F	-	-	-	-	g	N	-	13	11 1/2	18	11	-	35	ja	nej	4 1/2	2	20	-	-
-	-	46	-	2000	26	Ctf	-	26	-	-	-	-	-	-	-	J	-	15	13 1/2	19	-	12 1/2	40	ja	nej	3	2	3	8	-
-	-	0	-	1380	25	Ctf	-	-	7	F	-	27	-	-	-	N	-	12	11	20	10	12	29	nej	nej	3	1	1 1/2	9	-
-	-	55	-	3728	27	Ctf	-	15	12	-	-	-	-	-	-	K	9	15	13	19	9 1/2	11	35	ja	nej	5	1	5	8	-
-	-	0	-	4200	27	Ctf	-	22	12	F	-	20	-	6	f	N	16	12	10 1/2	19	11	13	40	ja	nej	3	1	2	11	-
-	-	8	-	1550	27	Ctf	-	22	7	F	-	15	22	7	r	N	3	15	15	20	10 1/2	-	-	nej	nej	3 1/2	2	1 1/2	7	1
-	-	0	-	540	31	Bt 36	-	-	-	-	-	-	-	-	t	K	-	17	14	12	12	13	23	nej	nej	4 1/2	2	4 1/2	10	7
-	-	108	-	2100	27	Ctf	-	-	7	-	-	-	-	-	-	K	-	15	13	18	10 1/2	13	30	ja	nej	4	1	2	10	-
-	-	2	-	5400	26	Ctf	-	20	14	-	-	-	-	-	-	K	-	14	12 1/2	17	12	12	25	ja	nej	4	2	2	10	-
-	-	0	-	1600	24	Ctf	-	-	6	F	-	15	18	-	-	N	25	12	11	18	11	12 1/2	33	nej	nej	4	2	3	4	-
-	-	0	-	2350	25	Ctf	-	22	9	s	-	16	-	-	-	N	-	16	14	14	11	12 1/2	35	nej	nej	4 1/2	2	20	-	-
-	-	0	-	1150	26	Is 36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	14	13 3/4	20	11 1/2	13	32	nej	nej	4	2	2	7	2
-	-	143	-	6500	25	Ctf	-	18	8	-	-	-	-	-	-	K	3	14	11 1/2	18	10 1/2	12	38	ja	nej	5	1	3	9	-
-	-	24	-	7200	26	Ctf	-	20	10	S	-	22	-	-	e	N	-	13	11	17	11	11	35	ja	nej	4	1	2 1/2	9	-
-	-	0	-	6400	27	Ctf	-	22	14	-	-	-	-	-	-	K	-	14	13	18	13	15	30	nej	nej	4	2	1 1/2	11	-
-	-	1	-	4000	26	Ctf	-	26	12	F	-	-	-	-	-	N	-	15	12	18	12	13	30	ja	nej	3 1/2	2	1	-	-
-	-	0	-	8400	27	Ctf	-	20	14	S	-	26	-	-	-	N	-	14	13	18	9 1/2	11 1/2	25	ja	nej	5	2	2	-	-
-	-	0	-	4000	26	Ctf	-	22	8	-	-	-	-	-	-	K	-	14 1/2	12	20	13	14	37	ja	nej	5	1	2 1/2	11	4
-	-	14	-	1200	27	Ctf	2	-	13	-	-	-	-	-	tu	K	-	16	12	-	12 1/2	13 1/2	34	ja	nej	5	1	2	8	-
-	-	61	-	1000	25	Ctf	-	22	9	s	-	27	24	-	e	N	-	16	11 1/2	19	10	11 1/2	42	nej	nej	5	2	2	7	-
-	-	0	-	2300	25	Ctf	-	16	11	S	-	22	14	-	-	N	-	16	14	12	13	14	26	ja	nej	4	1	5	12	-
-	-	0	-	4600	24	Ctf	-	23	12	H	ja	28	-	-	n	N	-	17	13 1/2	17	10	11 1/2	25	ja	nej	4 1/2	1	4	9	-
-	-	0	-	1800	26	Ctf	-	16	10	S	9	28	20	-	e	N	-	13	11 1/2	20	11 1/2	13	30	nej	nej	4	2	4	8	-
-	-	124	-	8500	23	Ctf	-	24	12	F	-	20	24	-	-	N	-	12	11	20	12	14	40	nej	ja	4	2	2	8	-
-	-	4	-	4600	25	Ctf	-	22	13	S	-	24	20	-	-	N	-	13	11 1/2	20	11 1/2	12 1/2	25	ja	nej	4	1	2	8	1
-	-	2	-	9200	27	Is Ctf	-	25	-	F	-	16	24	-	-	N	-	15	17	21	9	11	35	nej	nej	4	1	1 1/2	-	8
-	-	0	-	8000	25	Ctf	-	25	12	S	-	33	-	-	j	K	-	13 1/2	12	16	12	12 1/2	25	ja	nej	5	1	3	10	10
-	-	0	-	700	25	Ctf	-	24	10	S	-	29	24	-	-	N	-	18	13	20	12	13	50	ja	nej	4	2	3	9	-
-	-	0	-	3460	26	Ctf	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	13	14	18	11	13	40	ja	-	4	2	2	-	-
-	-	54	-	1150	26	Is 24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	17 1/2	12	21	12	14	45	ja	nej	4	2	1	9	-

2den Udstilling med Bedømmelse den 2den og 16de December 1889

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint					
Løbe-Nr.	Art		ved 1. Bed.		ved 2. Bed.		»m.«	ved 1ste Bed.		ved 2den Bed.	Brutto $\mathcal{R}$				Thara $\mathcal{R}$		Brutto $\mathcal{R}$	Thara $\mathcal{R}$	ved Henstand i 11 Dage				andret Svind
			»a.«		»b.«						ved Ankomsten	efter 1ste Stripning	før 2den Stripning	ved Afgangen	ved 1ste Stripning	ved 2den Stripning			Smør		Træ		
			+	÷	+	÷													+	÷	+	÷	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
33	H	A	4.3	-	4.2	-	0.1	-	7	123.57	-	121.22	-	-	17.83	124	20	-	-	-	-	-	
20	H	A	2.6	-	0.5	-	2.1	-	6	117.46	-	116.82	-	-	14.47	117 $\frac{1}{2}$	15 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	
42	H	C	1.6	-	1.5	-	0.1	-	3	123.52	-	120.84	-	-	13.50	123 $\frac{1}{2}$	14 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	
62	H	D	1.6	-	0.9	-	0.7	Farvef. god Aroma	5	120.02	-	119.32	-	-	15.10	120	15	-	-	-	-	-	
241	M	D	1.6	-	2.5	-	4.1	-	4	121.37	-	120.70	-	-	14.98	121	16	-	-	-	-	-	
78	H	E	1.3	-	2.9	-	1.6	-	4	118.75	-	117.87	-	-	14.23	119	15	-	-	-	-	-	
16	H	A	1.3	-	2.5	-	1.2	-	5	119.35	-	118.55	-	-	14.98	120	15	-	-	-	-	-	
18	H	A	1.3	-	1.9	-	0.6	for salt	5	121.70	-	120.92	-	-	13.88	122	15	-	-	-	-	-	
91	H	E	1.3	-	0.5	-	1.8	-	4	123.15	-	122.45	-	-	17.90	123	18	-	-	-	-	-	
35	H	C	1.3	-	2.1	-	3.4	-	3	118.54	-	117.84	-	-	15.40	118	16 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	
13	H	A	0.9	-	1.9	-	1.0	-	5	114.14	-	112.95	-	-	13.80	114	14	-	-	-	-	-	
311	M	E	0.9	-	0.2	-	0.7	-	3	122.40	-	121.63	-	-	15.10	124	16 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	
341	M	G	0.9	-	0.1	-	1.0	-	4	119.48	-	118.10	-	-	15.69	119	15 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	
95	H	G	0.9	-	1.1	-	2.0	-	3	107.72	-	106.92	-	-	13.74	109 $\frac{1}{2}$	15	-	-	-	-	-	
23	H	A	0.6	-	1.5	-	0.9	for bleg	4	115.54	-	114.95	-	-	13.41	-	-	-	-	-	-	-	
32	H	A	0.6	-	1.2	-	0.6	-	3	119.73	-	118.70	-	-	15.60	120	14	-	-	-	-	-	
81	H	E	0.6	-	1.2	-	0.6	tør, smulret	6	120.51	-	119.60	-	-	14.64	121	17	-	-	-	-	-	
150	M	A	0.6	-	1.2	-	0.6	-	3 $\frac{1}{4}$	117.61	-	116.85	-	-	12.91	118	13 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	
171	M	A	-	0.1	0.5	-	0.6	bitter	5	124.02	-	122.93	-	-	14.95	126	16	-	-	-	-	-	
164	M	A	-	0.1	0.2	-	0.3	-	3	116.65	-	111.88	-	-	14.53	117	15	-	-	-	-	-	
299	M	E	-	0.1	0.2	-	0.3	bitter	4	117.42	-	116.90	-	-	14.37	117	15 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	
17	H	A	-	0.1	1.1	-	1.0	-	8	133.84	-	132.32	-	-	14.35	132	15	-	-	-	-	-	
220	M	D	-	0.4	0.5	-	0.1	for bleg	4 $\frac{1}{4}$	120.79	-	120.06	-	-	15.47	121	18	-	-	-	-	-	
31	H	A	-	0.4	0.8	-	0.4	roet	4 $\frac{1}{2}$	116.69	-	115.70	-	-	14.94	117	16	-	-	-	-	-	
159	M	A	-	0.4	1.1	-	0.7	bitter	4	125.07	-	124.35	-	-	14.62	125	16 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	
60	H	D	-	0.7	1.9	-	2.6	roet	4 $\frac{1}{2}$	120.31	-	120.19	-	-	15.30	121	17 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	
71	H	D	-	1.4	2.1	-	0.7	bitter	4	119.98	-	119.22	-	-	17.00	120	17 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	
64	H	D	-	2.1	1.1	1.0	-	roet	5	119.19	-	118.87	-	-	14.20	120	15	-	-	-	-	-	
155	M	A	-	2.1	1.5	0.6	-	overarb., bitter	3	118.97	-	117.85	-	-	13.90	118	14	-	-	-	-	-	
246	M	D	-	2.4	3.8	-	1.4	branket	4 $\frac{1}{4}$	118.55	-	117.83	-	-	14.20	118	14 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	
69	H	D	-	2.7	0.8	1.9	-	bitter	0	124.56	-	123.59	-	-	17.05	125	18	-	-	-	-	-	
252	M	D	-	3.4	1.1	2.3	-	bitter	4 $\frac{1}{2}$	123.79	-	122.77	-	-	15.69	124	17	-	-	-	-	-	
288	M	E	-	4.1	1.5	2.6	-	bitter	4	120.62	-	119.09	-	-	16.80	121 $\frac{1}{2}$	19	-	-	-	-	-	
211	M	D	-	5.1	4.1	1.0	-	smulret	4 $\frac{1}{2}$	117.13	-	116.02	-	-	15.23	117 $\frac{1}{2}$	17	-	-	-	-	-	

(20 Herregaards- [H] og 14 Andels- eller Fællesmejerier [M]).

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																											Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Donnerens Sløj	Mælk daglig	Mælk til 1 Smør	Mejeri-system	Centrifugering			Syning										Kjærning							Æltning				
	ved Henstand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre						Fløden syret med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	varede Min	Smørret		Kvt. Salt til 1 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning			
										lavet af	afk. til o R.	hensat ved o R.	henstod Tim.	afk. til o R.	anden Behandling									skyllet	vadsket			Tim.	o R.		
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	
-	-	0	-	1300	25	Ctf	-	15	8	-	-	-	-	-	-	K	2	16	13	20	11	12	30	ja	nej	4	2	2½	7	1	
-	-	0	-	1967	25	Ctf	-	-	9	-	-	-	-	-	-	K	-	16	12½	19	12	14¼	40	ja	nej	5	1	2½	-		
-	-	204	-	1600	25	Ctf	-	20	8	-	-	-	-	-	-	K	-	14	13	18	10	13	60	nej	nej	5	1	1½	7	3	
-	-	42	-	860	25	Ctf	-	22	16	H	-	32	23	-	ce	N	-	16½	12	23	12	14	30	ja	nej	5	1	2	-	1	
-	-	0	-	9800	27	Ctf	-	22	-	S	-	23	19	-	e	N	-	17	15½	20	10	11	37	ja	nej	5	2	20	6		
-	-	0	-	1150	25	Ctf	-	20	10	-	-	-	-	-	-	K	-	17	11	18	11	13	30	ja	nej	5½	2	4	-		
-	-	9	-	2720	25	Ctf	-	20	8	-	-	-	-	-	-	K	-	17	12½	7	12½	14	40	ja	nej	5	1	2	8	1	
-	-	0	-	1600	25	Ctf	-	-	9	H	10	25	24	10	es	N	-	13½	11	20	11	13	32	nej	nej	6	2	2	6	2	
-	-	0	-	1400	26	Ctf	-	20	10	-	-	-	-	-	-	K	-	13½	12	18	11	12½	40	ja	nej	4	3	5	6		
-	-	0	-	1230	27	Ctf	-	23	6	s	-	29	24	-	k	K	-	-	16½	21	12	14	40	ja	nej	4	1	1	5		
-	-	0	-	2000	26	Ctf	-	-	9	-	-	-	-	-	-	K	-	14½	12	20	10	11	40	ja	nej	5	2	2	8		
-	-	0	-	3600	25	Ctf	-	23	15	s	-	28	20	-	e	N	-	15	14	10	10	11½	45	ja	nej	5	2	6	9		
-	-	20	-	2450	25	Ctf	-	24	8	S	-	28	-	-	-	N	-	14	11	20	10	12	35	nej	nej	4¼	2	3½	4	3	
-	-	0	-	500	26	BF36	-	-	-	s	-	26	24	-	-	N	-	17	12	18	12½	14	39	ja	nej	3	1	4	7	3	
-	-	0	-	1700	25	Ctf	-	22	9	S	-	27	16	8	e	N	-	15½	11½	-	12	14	30	ja	nej	4½	2	2	5	7	
-	-	0	-	2400	27	M	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	15½	15	20	13	15	35	ja	nej	5	2	2½	5		
-	-	7	-	1200	30	Ctf	-	20	7	F	-	16	23	-	-	N	-	16	14	21	10	12	30	nej	nej	3	1	1½	8		
-	-	0	-	9300	26	Ctf	-	20	10	H	-	26	18	ja	-	N	-	16¾	13½	17	10	11½	42	ja	nej	4	2	3	6		
-	-	43	-	8000	25	Ctf	-	22	15	S	-	28	-	-	rs	N	-	15	12	18	12	13	40	ja	ja	4	2	5	10		
-	-	417	-	4000	26	Ctf	-	21	11	-	-	-	-	-	-	K	-	15	13	20	11	-	40	ja	nej	5	1	5½	-		
-	-	0	-	4500	26	Ctf	-	20	8	S	-	-	-	-	r	K	-	15	13	18	12	13	30	nej	nej	4	3	3	9		
-	-	70	-	2900	26	Ctf	-	22	6	s	5	26	20	-	k	K	-	15½	12	19	12	13	40	nej	nej	4½	1	2½	-		
-	-	0	-	4000	26	Ctf	-	20	10	F	-	25	20	10	-	N	-	17½	14½	18	11	13½	30	nej	nej	5	2	2½	9		
-	-	0	-	1000	26	Ctf	-	-	7	-	-	-	-	-	-	K	-	17	11	20	11	12	27	ja	nej	4	1	2½	8		
-	-	0	-	7000	25	Ctf	-	20	-	-	-	-	-	-	-	K	-	15	10	16	10½	12	35	ja	nej	5	3	3	4		
-	-	0	-	1100	27	Fd 36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	F	-	14	12	24	12	-	30	nej	nej	4	1	1	-		
-	-	1	-	1700	31	Bt 36	-	-	-	s	-	25	24	-	e	N	-	16	12	18	12½	13½	45	nej	nej	4	1	5	5	7	
-	-	0	-	1450	28	BF36	-	-	-	S	-	27	24	-	e	N	-	16	13	20	12	13½	30	nej	nej	5	2	2½	5		
-	-	24	-	5600	25	Ctf	-	22	-	-	-	-	-	-	-	K	-	15	11	16	11	12½	35	nej	nej	4	1	2	6		
-	-	0	-	7500	28	Ctf	-	19	9	S	-	24	20	-	-	N	-	16	15	16	10	11	30	ja	nej	4½	2	18	-		
-	-	0	-	550	25	Ctf	-	-	7	H	ja	30	-	-	-	N	-	17½	13	21	13	14	44	nej	nej	3	2	1½	4		
-	-	0	-	10000	26	Ctf	-	22	11	S	-	-	-	-	-	N	-	14½	13½	18	11	-	18	ja	nej	6	2	1½	-		
-	-	0	-	9500	25	Ctf	-	20	10	H	ja	26	20	-	eg	N	-	16½	14½	16	11½	13	45	ja	nej	3½	1	3½	-		
-	-	0	-	9200	25	Ctf	-	22	10	s	-	28	16	-	eæ	KN	-	16	14½	14	14½	15	27	ja	nej	4	1	2	8		

3dje Udstilling med Bedømmelse den 16de og 30te December 1889

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint					
Lebe-Nr.	Art		ved 1. Bed.	ved 2. Bed.	»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	Brutto ₧				Thara ₧		Brutto ₧	Thara ₧	ved Henstand i 11 Dage		andet Svind					
								+		÷	+	÷	+			÷	+		÷	+	÷		
			1	2	3	4	5							6	7							8	9
52	H	D	2.6	-	3.9	-	1.3	-	-	5	120.32	-	119.75	119.60	-	17.77	120½	18½	-	-	-	-	-
76	H	E	2.3	-	0.5	-	1.8	-	oljet	3	113.24	-	112.60	112.45	-	14.09	114	15	-	-	-	-	-
21	H	A	2.3	-	-	0.1	-	2.4	-	6	124.42	-	122.62	122.39	-	16.35	125	18	-	-	-	-	-
167	M	A	2.0	-	1.5	-	-	0.5	-	4	115.94	-	115.60	115.49	-	13.12	116	12½	-	-	-	-	-
358	M	F	2.0	-	-	0.5	-	2.5	-	4	116.19	-	115.40	115.25	-	14.86	118	16	-	-	-	-	-
182	M	A	1.6	-	3.2	-	1.6	-	-	4	116.55	-	115.10	114.70	-	15.35	-	-	-	-	-	-	-
24	H	A	1.6	-	2.9	-	1.3	-	-	4	112.62	-	112.50	112.40	-	13.40	113	13	-	-	-	-	-
63	H	D	1.6	-	2.9	-	1.3	-	-	5	90.35	-	89.50	89.25	-	11.84	91	12	-	-	-	-	-
233	M	D	1.6	-	1.9	-	0.3	-	-	4	122.77	-	122.25	122.12	-	15.85	123	16	-	-	-	-	-
25	H	A	1.3	-	3.2	-	1.9	-	-	4	122.39	-	121.55	121.30	-	15.19	122	14½	-	-	-	-	-
243	M	D	1.3	-	1.5	-	0.2	-	-	4½	122.68	-	122.37	122.00	-	16.19	123	16	-	-	-	-	-
128	M	E	1.3	-	1.2	-	-	0.1	fedtet	4	113.44	-	113.00	112.82	-	16.10	114	16½	-	-	-	-	-
84	H	E	1.3	-	0.9	-	-	0.4	skjoldet	3	99.10	-	98.65	98.50	-	13.52	99	13	-	-	-	-	-
163	M	A	1.3	-	-	0.1	-	1.4	-	4	119.37	-	116.45	115.90	-	14.64	119	14	-	-	-	-	-
53	H	D	1.0	-	4.5	-	3.5	-	-	5	124.72	-	123.93	123.60	-	19.80	124	21	-	-	-	-	-
270	M	E	1.0	-	-	1.1	-	2.1	-	4	115.22	-	114.30	114.07	-	15.90	115	17	-	-	-	-	-
94	H	G	0.6	-	3.2	-	2.6	-	-	3	121.37	-	120.30	120.10	-	16.75	121	17	-	-	-	-	-
99	H	G	0.6	-	2.2	-	1.6	-	-	3	126.15	-	125.50	125.00	-	15.79	126	17	-	-	-	-	-
92	H	E	0.6	-	1.5	-	0.9	-	-	4	117.80	-	117.17	117.05	-	15.87	118	17	-	-	-	-	-
97	H	G	0.6	-	0.5	-	-	0.1	-	4	111.05	-	110.45	110.30	-	14.80	111	15	-	-	-	-	-
172	M	A	0	-	-	0.5	-	0.5	-	5	118.82	-	118.40	118.25	-	14.07	119	15	-	-	-	-	-
210	M	D	0	-	-	0.5	-	0.5	bitter	4½	123.67	-	122.10	121.75	-	16.90	123½	18	-	-	-	-	-
83	H	E	0	-	-	1.8	-	1.8	skjoldet	4	114.04	-	112.20	112.00	-	15.20	114	14	-	-	-	-	-
101	H	G	0	-	-	3.1	-	3.1	fedtet	2	113.85	-	113.77	113.65	-	14.59	115	14½	-	-	-	-	-
275	M	E	0	-	-	3.5	-	3.5	-	3½	117.89	-	117.29	117.05	-	13.74	115	16	-	-	-	-	-
336	M	G	-	0.4	-	1.5	-	1.1	fedt. og bitt.	3	118.75	-	117.70	117.45	-	13.88	119	16	-	-	-	-	-
133	M	E	-	0.4	-	2.5	-	2.1	bitter	3½	119.85	-	119.30	119.09	-	13.45	120	14	-	-	-	-	-
54	H	D	-	0.7	1.5	-	2.2	-	for bleg	4	123.19	-	120.15	120.00	-	17.00	122	18	-	-	-	-	-
75	H	E	-	0.7	0.2	-	0.9	-	roet	2	122.22	-	121.30	121.05	-	14.32	122	15½	-	-	-	-	-
125	M	D	-	0.7	-	0.5	0.2	-	fedtet	4	119.81	-	119.60	119.37	-	13.95	120	14	-	-	-	-	-
102	H	G	-	0.7	-	0.8	-	0.1	oljet	4	119.05	-	118.57	118.85	-	14.40	-	-	-	-	-	-	-
116	M	C	-	0.7	-	1.5	-	0.8	bitter	3	122.05	-	120.07	120.00	-	15.60	123	15½	-	-	-	-	-
56	H	D	-	1.0	-	1.1	-	0.1	bitter	5	122.54	-	121.75	120.75	-	15.98	124	18	-	-	-	-	-
249	M	D	-	1.0	-	1.8	-	0.8	branket, roet	4	117.22	-	116.55	116.40	-	15.20	116	16	-	-	-	-	-
283	M	E	-	1.4	-	1.8	-	0.4	fedtet, bitter	4	118.80	-	118.45	118.29	-	14.10	119	15½	-	-	-	-	-
180	M	A	-	1.7	-	0.1	1.6	-	bitter	3½	118.20	-	117.55	117.15	-	14.80	118½	15½	-	-	-	-	-
227	M	D	-	1.7	-	0.8	0.9	-	bitter	4½	116.44	-	115.95	115.85	-	13.55	116	14½	-	-	-	-	-
338	M	G	-	1.7	-	2.1	-	0.4	fedtet	3	114.62	-	114.55	114.45	-	16.80	118	18	-	-	-	-	-
27	H	A	-	2.7	-	1.8	0.9	-	stærkt roet	0	118.09	-	117.20	117.05	-	15.84	119	17	-	-	-	-	-
231	M	D	-	4.4	-	3.8	0.6	-	fedtet, bitter	4	119.17	-	119.10	118.95	-	13.95	119	13½	-	-	-	-	-
305	M	E	-	7.7	-	7.1	0.6	-	bitter	3	114.18	-	111.14	110.68	-	15.20	116	15	-	-	-	-	-

(19 Herregaards- [H] og 22 Andels- eller Fællesmejerier [M]).

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																											Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Domernes Stjen	Mælk daglig	Mælk til 1 Smør	Mejeri-system	Centrifugering			Syrning										Kjærning					Æltning						
	ved Henstand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre						Fløden syret med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	varede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning			
										lavet af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	hen-stod Tim.	afk. til o R.	anden Behandling									skyllet	vadsket			Tim.	o R.		
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	
-	-	0	-	2700	26	Ctf	-	-	9	-	-	-	-	-	-	K	-	14½	12½	20	11½	12½	35	nej	nej	4	2	2½	6	1	
-	-	0	-	800	25	Ctf	-	20	8	-	-	-	-	-	-	K	-	16	14½	20	12½	13½	42	ja	nej	3½	2	3	3		
-	-	0	-	4100	26	Ctf	-	20	10	S	-	26	20	-	-	N	-	14½	13	18	10½	12½	30	ja	nej	5¼	2	2	6	1	
-	-	7	-	3000	25	Ctf	-	21	8	S	-	-	-	-	e	N	5	16	13	17	13	14½	35	ja	nej	4½	3	3¼	5		
-	-	0	-	6000	28	Ctf	-	20	9	F	9	20	16	ja	-	N	-	15½	12½	16	12	12	30	ja	nej	4	2	2½	-		
-	-	67	-	4600	26	Ctf	-	22	10	S	10	28	20	-	i	K	4½	14	12	19	12	13	30	ja	nej	3½	2	3	11	(1	
-	-	0	-	2400	24	Ctf	-	23	9	H	-	28	18	ja	-	N	6	16	14½	18	9½	11	30	ja	nej	4	2	3	10	(6	
-	-	0	-	2000	28	Fd 24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	17	13	21	13	14	45	ja	nej	4	2	2½	-		
-	-	17	-	4781	26	Ctf	-	22	10	F	-	17	24	-	-	N	-	14	11	18	10	12	30	nej	nej	5	1	2	5		
-	-	74	-	1000	26	Is 24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	17½	12	21	12	14	45	ja	nej	4½	2	1	7		
-	-	34	-	8100	27	Ctf	-	20	10	S	-	20	-	-	-	N	-	16	10	18	10	12	30	ja	nej	4	1	1	7		
-	-	0	-	6624	29	Ctf	-	20	11	F	-	20	-	-	-	N	-	14¾	11½	15	11	12	25	ja	ja	5	1	2	7		
-	-	0	-	1200	26	Ctf	-	20	4	-	-	-	-	-	-	K	-	16	13½	19	13	15	28	ja	nej	5	2	3	4	1	
-	-	249	-	4000	26	Ctf	-	22	10	-	-	-	-	-	-	K	-	14½	11	20	-	12	30	ja	nej	5	1	4	5		
-	-	3	-	1900	24	Ctf	-	20	8	S	8	26	22	-	e	N	-	15	13	18	10	11	40	nej	nej	4	2	4	-	3	
-	-	6	-	12000	26	Ctf	-	22	10	H	ja	25	-	-	s	N	-	15	13½	15	10	11½	40	ja	nej	4	1	3	7		
-	-	62	-	1000	24	Ctf	-	-	8	S	-	30	22	-	s	N	-	17	13	22	12	13	35	nej	nej	5	1	1	6	2	
-	-	36	-	2000	27	Ctf	2	-	9	s	-	27	-	-	eg	N	-	14	12	18	12	13	35	ja	nej	4	2	2	-		
-	-	45	-	640	27	Is 24	-	-	-	s	-	18	-	-	a	K	-	17	-	9	14	14¾	40	ja	nej	5¼	3	2	2		
-	-	0	-	1340	31	BF36	-	-	-	s	12	22	21	-	f	N	-	14½	12½	21	12	13	35	nej	nej	6	3	5	6		
-	-	0	-	9600	26	Ctf	-	20	13	S	-	-	-	-	n	N	-	14¾	12½	16	11½	12¾	36	ja	nej	4½	2	4½	6		
-	-	62	-	6200	26	Ctf	-	20	10	H	9	22	-	ja	eps	N	-	14½	12	15	11	12½	40	ja	nej	4	1	3	8		
-	-	162	-	900	30	Bt 36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	18	13	20	12	13	35	ja	nej	5	1	2	4	2	
-	-	4	-	500	25	Ctf	-	-	10	s	-	28	-	-	-	K	-	18	13	22	13½	13¾	35	nej	ja	4½	1	2	5		
-	-	0	-	6000	28	Ctf	-	22	11	s	-	-	-	-	j	K	-	16	11½	17	11½	12	35	nej	nej	4	2	4	7		
-	-	0	-	5000	26	Ctf	-	20	11	-	-	-	-	-	-	K	-	-	15	11	11	14	40	ja	nej	4	2	5	10		
-	-	46	-	4500	27	Ctf	-	20	12	s	-	-	-	-	c	N	-	17	12	15	10	13	30	nej	ja	3½	2	3	5	3	
-	-	219	-	580	28	Vd 36	-	-	-	S	-	-	-	-	j	F	-	17	9	22	14	15	35	ja	nej	4	1	½	-	4	
-	-	0	-	890	26	Ctf	-	24	10	S	-	29	24	-	-	N	-	17	13	20	12	13	55	ja	nej	4	2	3	8		
-	-	0	-	6200	28	Ctf	-	24	11	S	-	-	-	-	i	K	-	15½	12	18	11	12	40	ja	nej	4	2	4	6	3	
-	-	0	-	1000	27	Bt 36	-	-	-	s	-	-	-	-	-	K	-	17	13	20	13	14	27	nej	nej	3½	-	-	-	(2	
-	-	155	-	6500	24	Ctf	-	24	12	S	-	-	-	-	j	K	-	17	12	14	12	13	35	ja	nej	4	2	3½	7	(7	
-	-	0	-	1900	25	Ctf	-	21	4	s	-	24	-	-	e	N	-	15	13	17	11½	14	35	nej	nej	4	2	2½	-	1	
-	-	1	-	9000	27	Ctf	-	21	16	S	-	28	18	-	c	N	2	16	14	16	12½	13½	35	nej	nej	4½	2	1½	-		
-	-	2	-	4689	28	Ctf	-	23	16	-	-	-	-	-	-	K	-	16	11½	15	10	12½	28	ja	nej	4	2	-	6		
-	-	2	-	9600	25	Ctf	-	22	10	-	-	-	-	-	-	K	-	14½	12	19	11½	13	35	ja	nej	4½	3	2	-		
-	-	0	-	6800	25	Ctf	-	23	10	s	-	-	-	-	io	F	-	16	12½	19	12½	13	37	ja	nej	3	1	2½	6		
-	-	2	-	3400	25	Ctf	-	22	12	s	-	28	-	-	e	N	-	16	13	20	12	13½	35	ja	nej	5	2	4	4		
-	-	0	-	1600	27	Ctf	-	20	11	S	-	30	24	-	-	N	-	16	13	20	13	13½	35	nej	nej	4	2	2	10		
-	-	0	-	5200	26	Ctf	-	22	15	-	-	-	-	-	-	K	-	15	12	15	12	11	35	ja	nej	4	2	2	10		
-	-	306	-	2200	26	Ctf	-	24	5	F	ja	22	-	-	-	N	-	18	11½	12	12	14	42	ja	ja	5	1	4	8		

4de Udstilling med Bedømmelse den 30te December 1889 og 13de Januar 1890

Mejeri			Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden	Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint						
Løbe-Nr.	Art	ved 1. Bed.		ved 2. Bed.	ved 1ste Bed.		ved 2den Bed.	Brutto ₦				Thara ₦		Brutto ₦	Thara ₦	ved Henstand i 11 Dage		andret Svind						
								»a.«		»b.«	»m.«	+	÷			+	÷		+	÷				
																					+	÷	+	÷
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20					
310	M	E	3.5	-	1.5	-	-	2.0	-	-	4	116.09	115.59	114.40	114.30	14.15	14.48	116	14 ¹ / ₂	152	-	-	33	60
90	H	E	3.2	-	3.5	-	0.3	-	-	-	2	112.30	112.08	112.05	111.85	14.53	14.65	113	15 ¹ / ₂	15	-	-	12	42
152	M	A	2.8	-	2.2	-	-	0.6	-	-	4	119.15	118.80	118.15	117.95	13.65	14.30	119	14 ¹ / ₂	130	-	-	65	55
326	M	E	2.8	-	-	1.8	-	4.6	-	tælllet	3	124.38	124.14	123.90	123.85	15.20	15.52	124 ¹ / ₂	16	56	-	-	32	29
14	H	A	2.5	-	3.2	-	0.7	-	-	-	5	129.70	129.20	129.18	129.06	17.53	17.70	129 ¹ / ₂	17	19	-	-	17	62
51	H	D	2.5	-	2.8	-	0.3	-	-	-	5	123.78	123.18	122.82	122.53	16.29	16.14	125	17	21	-	15	-	89
49	H	C	2.2	-	-	1.5	-	3.7	-	-	5	118.42	118.20	118.14	118.00	15.95	16.02	118	17	13	-	-	7	36
22	H	A	1.8	-	1.2	-	-	0.6	-	-	5	122.53	122.22	121.37	121.03	15.67	15.08	124	15	26	-	59	-	65
354	M	F	1.8	-	0.8	-	-	1.0	-	skjoldet	3 ¹ / ₂	122.10	121.70	120.28	119.20	17.30	17.38	122 ¹ / ₂	17 ³ / ₄	150	-	-	8	148
160	M	A	1.5	-	1.5	-	0	-	-	gammel	4 ¹ / ₂	121.40	120.05	118.92	118.65	16.18	16.32	121	16	127	-	-	14	162
298	M	E	1.5	-	1.2	-	-	0.3	-	-	4	117.05	116.93	116.63	116.48	14.40	14.87	118	16	77	-	-	47	27
70	H	D	1.5	-	-	0.5	-	2.0	-	bitter	5	115.95	115.79	115.55	115.40	14.90	15.00	116	15	34	-	-	10	31
225	M	D	1.2	-	3.8	-	2.6	-	-	-	4 ¹ / ₂	123.25	122.70	122.12	121.80	18.26	18.22	123	19 ¹ / ₂	54	-	4	-	87
96	H	G	1.2	-	1.5	-	0.3	-	-	-	8	117.38	116.83	116.65	116.45	15.00	15.15	117 ¹ / ₂	16	33	-	-	15	75
262	M	E	1.2	-	0.2	-	-	1.0	-	-	4 ¹ / ₂	115.90	115.85	115.70	115.47	14.38	14.74	116	15	51	-	-	36	28
142	M	A	0.8	-	1.2	-	0.4	-	-	-	4	122.45	121.80	120.95	120.68	15.05	15.60	122	16	140	-	-	55	92
222	M	D	0.8	-	0.8	-	0	-	-	-	4	122.17	121.70	121.70	121.60	15.40	15.45	122	16	5	-	-	5	57
309	M	E	0.8	-	0.5	-	-	0.3	-	-	4	118.50	118.29	118.05	117.70	13.43	13.30	118	15	11	-	13	-	56
29	H	A	0.5	-	2.2	-	1.7	-	roet	roet	5	116.90	116.48	116.15	115.88	15.91	15.62	117	17	4	-	29	-	69
281	M	E	0.5	-	0.5	-	0	-	lidt roet	bitter	4 ¹ / ₂	112.77	112.53	112.52	112.43	14.01	14.20	112	14 ¹ / ₂	20	-	-	19	33
255	M	D	0.5	-	0.2	-	-	0.3	-	-	4 ¹ / ₂	120.74	120.45	120.27	120.22	17.20	17.25	121	18	23	-	-	5	34
79	H	E	0.2	-	0.8	-	0.6	-	-	-	4	124.80	124.65	123.25	123.18	14.85	15.40	125	15	195	-	-	55	22
292	M	E	0.2	-	-	1.5	-	1.7	overarbejdet	fedtet	4	121.40	121.00	121.00	120.95	13.67	13.90	121	14	23	-	-	23	45
121	M	C	-	0.2	-	1.8	-	1.6	bitter	bitter	4	120.30	119.83	119.80	119.60	17.26	17.37	121	18	14	-	-	11	67
181	M	A	-	0.5	1.5	-	2.0	-	roet	roet	4 ¹ / ₂	123.15	122.62	122.35	121.95	14.73	15.05	124	15 ¹ / ₂	59	-	-	32	93
93	H	E	-	0.5	0.2	-	0.7	-	-	-	6	125.35	125.10	124.65	124.45	15.75	15.29	125 ¹ / ₂	17	-	1	46	-	45
39	H	C	-	0.5	-	1.5	-	1.0	uren	uren	6	123.80	123.71	123.70	123.60	15.73	16.05	124	17	33	-	-	32	19
217	M	D	-	0.8	0.5	-	1.3	-	roet	uren, gml.	0	120.40	120.22	119.80	119.68	14.45	14.85	121	16	82	-	-	40	30
37	H	C	-	0.8	0.2	-	1.0	-	-	-	2	124.70	124.30	124.07	123.95	14.60	14.93	126	16	56	-	-	33	52
340	M	G	-	1.2	1.8	-	3.0	-	-	-	3	120.00	119.48	119.00	118.70	14.06	13.77	121 ¹ / ₂	15	19	-	29	-	82
137	M	F	-	1.2	-	1.8	-	0.6	roet	roet	÷ 1	119.46	119.12	118.33	118.13	16.19	16.83	120	17	143	-	-	64	54
301	M	E	-	1.8	-	0.5	1.3	-	fedtet	fedtet	3 ¹ / ₂	118.98	118.80	118.75	118.58	15.73	15.74	120	17	6	-	-	1	35
273	M	E	-	1.8	-	1.8	0	-	overarbejdet	fedtet	4 ¹ / ₂	114.15	113.91	113.63	113.46	14.23	14.03	115	15 ¹ / ₂	8	-	20	-	41
247	M	D	-	2.5	-	4.5	-	2.0	fedtet	bitter	4	120.00	119.75	119.67	119.50	14.69	14.74	120	15	13	-	-	5	42
158	M	A	-	2.8	-	0.8	2.0	-	overarbejdet	fedtet	5	119.02	118.70	118.27	118.05	13.15	13.15	124	14	43	-	-	0	54
306	M	E	-	2.8	-	1.2	1.6	-	bitter	bitter	3	120.07	119.97	119.77	119.55	15.26	15.27	120	16	21	-	-	1	32
344	M	G	-	3.8	-	3.8	0	-	overarbejdet	fedtet	2	121.90	121.78	121.15	120.95	16.03	15.50	122 ¹ / ₂	17	10	-	53	-	32
189	M	C	-	5.8	-	3.8	2.0	-	bitter	bitter	3	116.87	116.30	116.20	116.05	15.75	16.07	117	16 ¹ / ₂	42	-	-	32	72
305	M	E	-	6.8	-	5.8	1.0	-	oljet	bitter	2	115.63	115.27	114.27	114.00	15.36	15.63	116	15	127	-	-	27	63

(12 Herregaards- [H] og 27 Andels- eller Fællesmejerier [M]).

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage		Mejeriet havde opgivet																									Bemærkninger Nr.		
	Bortflydt Kvt.		Dommers Skjøn	Mælk daglig	Mælk til 1 Smør	Mejeri-system	Centrifugering			Syrning										Kjærning					Æltning					
	ved Henstand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk etf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre					Fløden syret med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	varede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning			
										lavet af	afk. til o R.	hensat ved o R.	henstod Tim.	afk. til o R.									anden Behandling	skyllet			vadsket		Tim.	o R.
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
-	-	147	-	10000	27	Ctf	-	20	-	S	-	-	-	-	j	K	-	13½	13	18	11	11½	30	ja	nej	3½	1	3	8	9
-	-	1	-	1000	25	Ctf	-	-	15	-	-	-	-	-	-	K	-	15	12	18	12	13	30	ja	nej	4	2	1½	3	
-	-	54	-	4200	25	Ctf	-	20	9	S	-	24	-	-	e	N	-	15	11	18	11	12½	25	ja	nej	5	2	3	12	
-	-	50	-	3672	27	Ctf	-	22	15	H	-	25	-	-	n	N	-	15	14	21	10½	11½	25	ja	nej	4	2	4	4	
-	-	0	-	2790	27	Ctf	-	-	5	S	-	25	18	-	e	N	-	15½	12½	17	10	11	25	ja	nej	4	1	3½	5	1
-	-	0	-	2000	26	Ctf	-	25	8	S	-	32	-	-	e	N	-	15	12	17	12	13	30	nej	nej	3	3	2	6	
-	-	0	-	1100	25	Ctf	-	23	6	-	-	-	-	-	-	K	-	16	12	17	10	11	40	nej	nej	4	2	2½	7	
-	-	7	-	2000	26	Ctf	-	21	3	S	-	-	-	-	a	N	-	14	11	24	11	12½	40	ja	nej	4	1	2	3	
-	-	126	-	5000	27	Ctf	-	22	8	F	-	22	-	ja	e	N	-	13	12	15	12	13	26	ja	nej	3	1	2	5	2
-	-	102	-	7000	25	Ctf	-	20	9	-	-	-	-	-	-	K	-	15	12½	20	10½	11½	35	ja	nej	4	2	2	-	
-	-	28	-	4200	26	Ctf	-	24	14	s	-	20	-	-	e	N	-	14	12	17	12	12½	30	nej	nej	4	4	3	9	
-	-	19	-	1330	26	Ctf	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	3	-	5400	26	Ctf	-	20	8	S	-	20	-	-	e	N	-	14	13	18	12	13	25	ja	nej	4	2	1½	-	7
-	-	50	-	1500	29	Bt 36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	F	-	17	15	22	13	14	45	ja	nej	4	2	1	6	
-	-	26	-	10500	27	Ctf	-	16	13	S	-	20	24	-	-	N	-	13	10½	17	10½	12	32	ja	nej	4	1	2	12	
-	-	77	-	5000	26	Ctf	-	18	13	s	-	20	24	-	ci	K	-	13	11	20	11	12	30	ja	nej	4	2	2¼	7	
-	-	0	-	7666	27	Ctf	-	25	10	H	7	25	-	-	e	N	-	14	12½	19	9½	9½	30	ja	nej	4	2	2¾	7	1
-	-	0	-	7800	25	Ctf	-	20	9	-	-	-	-	-	-	K	-	17½	15	16	11½	13	42	ja	nej	6	2	7	8	
-	-	0	-	1750	29	Is 36	-	-	-	S	-	25	21	-	e	N	-	17	13½	21	14	15½	20	ja	nej	4	3	2	7	
-	-	0	-	9037	26	Ctf	-	20	15	s	-	30	24	-	i	K	-	15½	11½	18	12	12½	35	nej	ja	4	2	2	7	
-	-	0	-	10000	26	Ctf	-	22	14	S	6	30	24	-	e	N	-	15	12	18	11	12	30	ja	nej	3½	2	2½	6	7
-	-	156	-	1800	26	Ctf	-	18	9	s	-	28	20	-	e	N	-	16½	12½	20	12½	13	36	ja	nej	4	2	1½	5	
-	-	0	-	10000	28	Ctf	-	22	15	-	-	-	-	-	-	-	-	15	12	18	11	13	40	ja	nej	4	2	6	11	
-	-	6	-	2400	24	Ctf	-	22	-	S	-	32	-	-	o	N	-	16	13½	17	13	-	25	ja	nej	4	1	4	-	
-	-	11	-	9500	26	Ctf	-	20	15	-	-	-	-	-	-	K	-	15	12	18	12	13	35	ja	nej	4	2	2½	8	1
-	-	0	-	1160	34	Fd 36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	18	14	12	13½	14½	30	nej	nej	5	2	24	8	
-	-	2	-	4270	27	Ctf	-	-	9	s	-	25	22	ja	es	N	-	14	13	18	11	13	30	nej	nej	3½	1	3	-	
-	-	49	-	4500	27	Ctf	-	21	9	S	9	27	20	-	e	N	-	15	12	18	11	12	45	ja	nej	4½	2	3	5	
-	-	14	-	4800	27	Ctf	-	20	7	S	-	20	36	-	-	N	-	13	12	36	10	12	30	nej	nej	5	2	3½	-	7
-	-	0	-	2800	27	Ctf	-	20	10	S	-	24	-	-	es	N	-	18	14	18	10	11	38	nej	nej	5	2	4	4	
-	-	43	-	3100	28	Ctf	-	18	8	-	-	-	-	-	-	K	-	17	14	18	11	12	35	ja	ja	4	5	5½	-	
-	-	0	-	4600	27	Ctf	-	24	10	S	-	28	18	-	-	N	-	15	12	18	11	13	35	ja	nej	5	2	5	6	
-	-	0	-	11000	27	Ctf	-	23	7	S	-	21	18	4	-	N	-	13½	11	16	9	11	40	nej	nej	4	3	3	6	1
-	-	0	-	9000	28	Ctf	-	20	10	S	-	-	-	-	-	N	-	14	12	13	11	12	40	ja	nej	4	2	2	3	
-	-	0	-	5500	25	Ctf	-	20	12	F	-	-	-	-	-	N	-	12	11	15	12	13½	40	ja	nej	5	1	3	-	
-	-	0	-	4000	27	Ctf	-	25	-	S	-	28	-	-	-	N	-	16	12	18	11	13	30	ja	nej	3	2	3	-	
-	-	0	-	4000	27	Ctf	-	20	5	F	-	25	-	-	-	N	-	10	10	16	10	12	40	nej	nej	4	2	18	8	10
-	-	5	-	10700	26	Ctf	-	20	9	-	-	-	-	-	-	J	-	9	9	40	9	12	32	ja	nej	4	2	2½	-	
-	-	108	-	2300	26	Ctf	-	22	6	F	-	28	-	-	-	N	-	18	12	20	12	13	35	ja	nej	4	1	4	10	

5te Udstilling med Bedømmelse den 13de og 27de Januar 1890

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde op-givet Pris i Øre over Top-note-rin-gen	Tredingen vejede						Mejeriet havde op-givet		Svind i Kvint						
Løbe-Nr.	Art		ved 1. Bed.	ved 2. Bed.	»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	Brutto $\mathcal{R}$				Thara $\mathcal{R}$		Brutto $\mathcal{R}$	Thara $\mathcal{R}$	ved Henstand i 11 Dage		andet Svind						
								+		÷	+	÷	+			÷	+		÷	+	÷			
			1	2	3	4	5							6	7							8	9	10
206	M	C	2.8	-	1.7	-	-	1.1	-	-	4	121.33	120.76	120.23	120.10	15.68	16.05	121	17	90	-	-	37	70
277	M	E	2.8	-	0.3	-	-	2.5	-	oljet	4	120.92	120.38	120.22	119.95	15.41	15.33	121	16	8	-	8	-	81
330	M	G	2.5	-	1.3	-	-	1.2	-	-	2½	120.45	119.65	118.48	118.23	15.38	15.72	120½	16	151	-	-	34	105
282	M	E	2.2	-	2.7	-	0.5	-	-	-	4	115.15	114.97	114.82	114.60	14.58	14.57	115	15	14	-	1	-	40
111	M	A	2.2	-	1.7	-	-	0.5	for bleg	for bleg	4	119.35	118.79	118.08	117.85	15.71	16.40	119	17	140	-	-	69	79
337	M	G	1.8	-	2.0	-	0.2	-	-	-	3	122.80	122.20	121.87	121.62	17.42	17.50	122½	18	41	-	-	8	85
260	M	E	1.5	-	2.0	-	0.5	-	-	-	4	118.32	118.00	117.90	117.70	14.22	14.23	119	15	11	-	-	1	52
203	M	C	1.5	-	-	0.3	-	1.8	overarbejdet	gml. Smag	3	117.50	117.22	117.07	116.93	12.28	12.32	117	13	19	-	-	4	42
278	M	E	0.8	-	1.3	-	0.5	-	-	-	4½	120.25	119.54	119.10	118.70	16.62	16.25	121	17	7	-	37	-	111
154	M	A	0.8	-	0	-	-	0.8	branket	-	3	122.83	122.45	121.74	121.40	19.62	20.12	122½	20	121	-	-	50	72
141	M	A	0.8	-	-	0.3	-	1.1	fedtet	fedtet	4½	113.18	112.69	112.40	112.10	12.71	13.20	112	14	78	-	-	49	79
276	M	E	0.5	-	2.7	-	2.2	-	for salt	-	4½	118.55	118.28	118.10	117.80	15.65	15.65	118	15½	18	-	-	0	57
214	M	D	0.5	-	1.7	-	1.2	-	skjoldet	skjoldet	4	119.68	119.53	119.40	119.20	17.73	18.07	119½	18	47	-	-	34	35
230	M	D	0.5	-	1.3	-	0.8	-	-	-	4	119.60	119.35	119.19	118.88	15.95	15.89	120	17	10	-	6	-	56
120	M	C	0.5	-	-	1.3	-	1.8	-	skjoldet og gml.	4½	131.00	130.63	129.27	129.05	17.83	18.20	132	18	173	-	-	37	59
343	M	G	0.5	-	-	1.3	-	1.8	-	oljet	3	120.45	119.55	119.50	119.30	15.85	16.05	120	17	25	-	-	20	110
73	H	E	0.2	-	-	1.0	-	0.8	uren	-	2	118.30	118.12	118.09	117.95	14.82	14.80	118	15	1	-	2	-	32
221	M	D	0.2	-	-	0.3	-	0.5	-	-	4	121.65	121.00	120.75	120.40	16.86	17.29	122	17	68	-	-	43	100
82	H	E	0.2	-	-	1.7	-	1.9	-	gml. Smag	÷2	102.70	102.45	102.38	102.20	13.03	12.95	103	14	-	1	8	-	43
215	M	D	0.2	-	-	1.7	-	1.9	-	oljet	4	123.85	123.49	123.32	123.15	15.45	15.32	123½	17	4	-	13	-	53
360	M	F	-	0.2	-	0.3	-	0.1	-	-	4	119.52	119.35	118.97	118.65	16.77	17.27	119	16	88	-	-	50	49
50	H	D	-	0.2	-	0.7	-	0.5	overarbejdet	fedtet og roet	4	119.50	119.35	119.35	119.30	14.41	14.65	119	15½	24	-	-	24	20
89	H	E	-	0.2	-	1.3	-	1.1	fedtet	fedtet	4	86.17	85.76	85.38	85.13	10.25	10.81	86	12	94	-	-	56	66
26	H	A	-	0.5	1.3	-	1.8	-	røget	røget	5	117.67	117.39	117.15	116.95	15.20	15.17	118	15	21	-	3	-	48
355	M	F	-	0.5	1.0	-	1.5	-	-	-	3½	122.17	121.95	121.65	121.40	17.23	16.95	123	18	2	-	28	-	47
266	M	E	-	0.5	0	-	0.5	-	-	-	4	120.05	119.85	119.60	119.43	15.48	15.37	119	16	14	-	11	-	37
356	M	F	-	0.5	-	1.7	-	1.2	bitter	bitter	4	124.10	123.97	123.80	123.55	16.57	16.57	125	17	17	-	0	-	38
200	M	C	-	0.8	0	-	0.8	-	-	-	4½	113.05	112.80	112.65	112.45	12.88	13.05	113	14	32	-	-	17	45
345	M	F	-	0.8	-	1.7	-	0.9	-	-	4	118.60	118.38	118.19	117.92	15.41	15.32	118½	16	10	-	9	-	49
205	M	C	-	1.2	2.0	-	3.2	-	-	-	3	112.48	112.22	112.18	112.05	14.58	14.65	114	16	11	-	-	7	39
339	M	G	-	1.2	0.7	-	1.9	-	roet	roet	3	118.70	118.46	118.32	118.20	15.05	15.04	120	15	13	-	1	-	36
126	M	E	-	1.2	-	0.3	0.9	-	bitter	gml. Smag	4	117.94	117.67	117.58	117.30	15.28	15.55	119	16	36	-	-	27	55
43	H	C	-	1.5	1.3	-	2.8	-	roet	-	6	130.40	130.17	130.05	129.77	18.45	18.55	130	19½	22	-	-	10	51
347	M	F	-	1.8	-	1.0	0.8	-	roet	roet	4	122.40	122.10	122.00	121.85	15.25	15.25	120	15	10	-	0	-	45
353	M	F	-	1.8	-	1.0	0.8	-	fedtet	fedtet	4½	122.95	122.80	122.55	122.40	14.70	14.55	123½	16½	10	-	15	-	30
212	M	D	-	1.8	-	2.7	-	0.9	-	-	4	120.15	119.83	119.22	119.00	13.98	14.52	120	15	115	-	-	54	54
88	M	E	-	2.5	-	2.7	-	0.2	uren	bitter	0	116.55	116.12	116.07	115.83	15.29	15.15	117½	16	-	9	14	-	67
40	H	C	-	2.8	-	2.0	0.8	-	fedtet	bitter	0	124.85	124.40	124.40	124.30	12.46	12.57	125½	14½	11	-	-	11	55
74	H	E	-	3.2	-	3.7	-	0.5	roet	roet	0	120.90	120.45	119.55	119.33	15.90	16.20	121	16½	120	-	-	30	67

(8 Herregaards- [H] og 31 Andels- eller Fællesmejerier [M]).

Vand- ind- hold efter ke- misk Ana- lyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																										Bemærkninger Nr.	
	Bortflydt Kvt.	ved Hen- stand i 11 Dage	i Alt	Dommeres Skøn	Mælk daglig	Mælk til 1 Smør	Mejeri- system	Centri- fugering		Syrning								Kjærning					Æltning								
								Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre					Flø- den syre- net med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden hen- stød Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	va- rede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning			
											lavet af	afk. til o R.	hen- sat ved o R.	hen- stød Tim.	afk. til o R.									anden Be- hand- ling	skyl- let			vad- sket	Tim.		o R.
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	
-	-	50	-	5000	25	Ctf	-	22	10	S	-	26	-	-	e	N	-	15	13	14	9 $\frac{1}{2}$	-	45	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	1	2	-	3	
-	-	0	-	8000	28	Ctf	-	20	9	F	-	18	-	-	-	N	-	13	11	18	10 $\frac{1}{2}$	11 $\frac{1}{2}$	28	ja	nej	3 $\frac{3}{4}$	2	2 $\frac{1}{2}$	8		
-	-	113	-	4400	29	Ctf	-	22	-	S	-	30	20	-	b	N	-	13 $\frac{1}{2}$	11 $\frac{1}{2}$	18	11 $\frac{1}{2}$	12	38	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	1	8	10		
-	-	0	-	4164	28	Ctf	-	20	10	S	-	24	18	-	-	N	-	14	13	18	11	12	30	ja	nej	3 $\frac{1}{2}$	1	4	8	3	
-	-	46	-	3200	26	Ctf	-	26	10	-	-	-	-	-	-	K	-	15	12	18	10	11	25	ja	nej	5	2	3	5		
-	-	42	-	8500	28	Ctf	-	20	-	S	-	27	24	-	-	N	-	16 $\frac{1}{2}$	11	18	8	10	35	nej	nej	4	2	2	6		
-	-	0	-	7800	26	Ctf	-	22	-	F	-	-	-	-	-	N	-	18 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$	8	9	11	28	nej	nej	4	2	2	8	3	
-	-	0	-	6000	26	Ctf	-	22	10	S	-	25	24	-	-	N	-	12	10	18	10	12	30	nej	ja	4	2	4	5		
-	-	0	-	7500	26	Ctf	-	24	13	F	-	17	-	-	-	N	-	13 $\frac{1}{2}$	12	18	11	13 $\frac{1}{4}$	37	ja	nej	4	1	19	8		
-	-	39	-	5000	27	Ctf	-	20	9	S	-	26	-	-	-	N	-	13 $\frac{1}{2}$	11 $\frac{1}{2}$	19	10	12	30	ja	nej	4	2	3 $\frac{1}{2}$	6	2	
-	-	2	-	14000	27	Ctf	-	20	14	F	-	22	-	-	-	N	-	14	12	15	11	13	30	ja	nej	4	1	2	6		
-	-	0	-	5400	26	Ctf	-	18	5	S	-	-	-	-	n	N	-	14	12	18	10	12	25	ja	nej	4	1	3 $\frac{1}{2}$	5		
-	-	2	-	4200	25	Ctf	-	22	11	S	ja	25	18	-	e	N	-	14 $\frac{1}{2}$	13 $\frac{1}{2}$	16	10	11	35	ja	nej	3	2	5	7	2	
-	-	0	-	4400	25	Ctf	-	21	12	-	-	-	-	-	-	K	-	14	13	17	11 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{1}{2}$	30	ja	nej	4	1	3	6		
-	-	111	-	6700	27	Ctf	-	22	8	S	-	18	-	-	e	N	-	14	12 $\frac{1}{2}$	17	9	11 $\frac{1}{2}$	32	ja	nej	4	2	3	8		
-	-	12	-	3800	26	Ctf	-	22	8	F	-	23	16	-	e	N	-	14 $\frac{1}{4}$	12	16	11 $\frac{1}{2}$	13	35	ja	ja	4	2	3	7	2	
-	-	0	-	1950	27	Ctf	-	22	12	-	-	-	-	-	-	K	8	15 $\frac{1}{2}$	14	10	10	12 $\frac{1}{2}$	70	ja	nej	4	2	3	5		
-	-	0	-	7200	27	Ctf	-	21	11	S	-	24	-	-	e	N	-	15	12 $\frac{1}{2}$	18	11 $\frac{1}{2}$	12	30	ja	nej	2 $\frac{1}{2}$	2	2	9	7	
-	-	0	-	3200	29	Ctf	-	22	15	S	-	-	-	-	-	N	-	15	13	20	12	13	30	ja	nej	5	2	3	8		
-	-	0	-	8000	27	Ctf	-	20	8	S	7	26	18	-	eop	N	-	15	13	15	10 $\frac{1}{4}$	12	32	ja	nej	3 $\frac{1}{2}$	2	10	9		
-	-	18	-	5000	28	Ctf	-	22	10	F	-	-	-	-	-	N	-	14	12	18	12	13 $\frac{1}{2}$	32	ja	nej	3	2	2 $\frac{1}{2}$	-	7	
-	-	0	-	2900	27	Ctf	-	18	9	H	9	21	-	-	-	N	-	14 $\frac{1}{2}$	12	17	12	13	35	ja	nej	3 $\frac{1}{2}$	2	2 $\frac{1}{2}$	-		
-	-	23	-	700	26	Ctf	-	-	7	S	-	28	-	-	e	N	-	14	12	20	11 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{1}{2}$	40	ja	nej	5	2	3	8		
-	-	0	-	830	31	Is 24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	15	13 $\frac{1}{2}$	21	13	14	42	nej	nej	5	2	1	4	7	
-	-	0	-	4000	27	Ctf	-	20	10	F	-	23	-	-	-	N	-	13	12	18	12	12 $\frac{1}{2}$	30	ja	nej	3	2	5	10		
-	-	0	-	7500	27	Ctf	-	23	10	S	-	22	-	-	-	N	-	14 $\frac{1}{2}$	12	16	10	11	35	ja	nej	4	2	3	8		
-	-	0	-	6400	28	Ctf	-	22	12	F	-	-	-	-	-	N	-	14	12	18	10 $\frac{1}{2}$	12	35	ja	nej	4	2	4	8	10	
-	-	3	-	9000	25	Ctf	-	17	9	S	-	28	-	-	-	N	-	14	13	16	9	11 $\frac{1}{2}$	45	nej	nej	4	1	4	10		
-	-	0	-	6523	28	Ctf	-	22	10	F	10	25	-	-	-	N	-	14	11 $\frac{1}{2}$	17	11 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{1}{2}$	33	ja	nej	4	1	5	7	9	
-	-	0	-	4000	24	Ctf	-	20	8	S	-	-	-	-	j	K	-	16	13	18	12	13 $\frac{1}{2}$	36	ja	ja	4	4	4	9		
-	-	0	-	6500	27	Ctf	-	22	10	S	-	26	24	-	n	N	-	14 $\frac{1}{2}$	12	18	10	11	35	nej	nej	5	2	4	6	7	
-	-	1	-	3700	26	Ctf	-	21	10	F	-	24	-	-	e	N	-	15	12 $\frac{1}{2}$	16	12	13	27	nej	nej	3 $\frac{1}{2}$	1	4	7		
-	-	0	-	3600	28	Ctf	-	-	5	F	-	20	-	-	e	N	-	12	10	36	10	12	30	nej	nej	3 $\frac{1}{2}$	-	2 $\frac{1}{2}$	-	9	
-	-	0	-	8400	29	Ctf	-	24	12	S	-	24	-	-	en	N	-	13 $\frac{1}{2}$	11 $\frac{1}{2}$	18	11	12	40	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	4 $\frac{1}{2}$	9		
-	-	0	-	7000	28	Ctf	-	22	11	F	-	16	-	-	-	N	-	12 $\frac{1}{2}$	12	17	11	12	35	ja	nej	3 $\frac{1}{2}$	2	4	6	8	
-	-	50	-	4000	26	Ctf	-	24	10	S	-	24	-	ja	-	N	-	14	12	15	10	-	25	ja	nej	4	2	6	8		
-	-	0	-	3900	28	Ctf	-	20	10	S	-	28	-	-	-	N	-	14 $\frac{1}{2}$	13	16	13	14	40	ja	nej	4	1	2 $\frac{1}{2}$	6	8	
-	-	9	-	1500	25	Ctf	-	22	10	-	-	-	-	-	-	K	-	16	14	17	12	13	35	nej	nej	4	2	6	-		
-	-	101	-	3000	27	Ctf	-	20	10	S	ja	30	-	-	-	N	-	16	15 $\frac{1}{2}$	16	9	11	46	ja	-	5	2	3	9		

6te Udstilling med Bedømmelse den 27de Januar og 10de Februar 1890

Mejeri			Landsdel		Points over eller under Middel-karakteren				Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde op-givet Pris i Øre over Top-note-ringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde op-givet		Svind i Kvint									
Lebe-Nr.	Art	ved 1. Bed.			ved 2. Bed.		»m.«							ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	Brutto ₰						Thara ₰		ved Henstand i 11 Dage		andel Svind					
		»a.«			»b.«											ved An-kom-sten	efter 1ste Strip-ning	før 2den Strip-ning	ved Af-gan-gen			ved 1ste Strip-ning	ved 2den Strip-ning	Brutto ₰	Thara ₰		Smør		Træ		
		+			÷	+	÷	+																			÷	+	÷	+	÷
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20												
263	M	E	3.9	-	0.5	-	3.4	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	119.28	118.98	118.85	118.41	15.64	15.58	120	17	7	-	6	-	74							
271	M	E	2.6	-	1.2	-	1.4	-	-	-	4 $\frac{4}{5}$	119.65	119.29	118.95	118.67	15.75	15.78	120	16	37	-	-	3	64							
245	M	D	2.3	-	-	2.8	-	5.1	for bleg	harsk	4	120.45	120.04	119.88	119.75	15.88	16.07	120	17	35	-	-	19	54							
272	M	E	1.9	-	0.2	-	1.7	-	-	oljet	5	117.70	117.05	115.73	115.38	17.74	18.28	118	18 $\frac{1}{2}$	186	-	-	54	100							
140	M	A	1.9	-	-	0.5	-	2.4	-	bitter	4	126.95	125.73	124.85	124.50	14.91	14.93	128	15	90	-	-	2	157							
261	M	E	1.9	-	-	0.8	-	2.7	-	oljet	4	116.50	116.33	116.32	116.20	14.92	15.07	116	15	16	-	-	15	29							
161	M	A	1.6	-	2.5	-	0.9	-	-	-	4	116.80	116.39	116.10	115.80	14.74	14.53	118	15	8	-	21	-	71							
303	M	E	1.6	-	-	1.5	-	3.1	-	bitter	4	118.42	118.27	118.00	117.75	15.91	15.69	-	-	5	-	22	-	40							
240	M	D	1.6	-	-	2.5	-	4.1	-	oljet	4 $\frac{1}{4}$	118.70	118.53	118.30	118.09	16.09	16.40	118	16	54	-	-	31	38							
319	M	E	1.3	-	1.2	-	0.1	-	-	-	3 $\frac{1}{2}$	120.68	120.22	120.00	119.77	15.72	15.67	121	17	17	-	5	-	69							
232	M	D	1.3	-	0.5	-	0.8	-	-	-	3 $\frac{1}{2}$	122.08	121.81	121.50	121.34	15.55	15.89	123	16	65	-	-	34	43							
156	M	A	1.3	-	-	0.1	-	1.4	-	gammel	5	122.98	122.62	122.40	122.15	15.38	15.28	123	16	12	-	10	-	61							
218	M	D	0.9	-	1.5	-	0.6	-	-	-	4 $\frac{1}{4}$	120.65	120.38	120.32	120.10	15.94	15.89	121	17	1	-	5	-	49							
229	M	D	0.9	-	0.5	-	-	0.4	-	bitter	4 $\frac{1}{4}$	117.54	117.36	117.08	116.77	13.93	13.77	119	15 $\frac{1}{2}$	12	-	16	-	49							
143	M	A	0.9	-	-	0.5	-	1.4	-	skjoldet	4	123.10	122.67	121.80	121.50	15.97	16.29	122 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$	119	-	-	32	73							
148	M	A	0.6	-	1.5	-	0.9	-	branket	branket	3	119.15	118.82	118.59	118.30	14.94	15.12	119	15 $\frac{1}{2}$	41	-	-	18	62							
238	M	D	0.6	-	1.5	-	0.9	-	branket	-	4	122.47	122.24	122.05	121.73	15.32	15.50	123	17	37	-	-	18	55							
294	M	E	0.3	-	3.2	-	2.9	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	116.90	116.57	116.29	116.00	14.77	14.50	117	16	1	-	27	-	62							
317	M	E	0.3	-	2.5	-	2.2	-	-	-	4	115.70	115.59	115.35	115.10	15.26	15.03	117	16 $\frac{1}{2}$	1	-	23	-	36							
234	M	D	0.3	-	0.9	-	0.6	-	-	-	4	115.75	115.44	114.63	114.28	14.46	14.72	116	15	107	-	-	26	66							
223	M	D	0.3	-	0.5	-	0.2	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	121.30	121.04	120.65	120.30	16.40	16.05	121 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{3}{4}$	4	-	35	-	61							
324	M	E	-	0.1	2.2	-	2.3	-	-	-	3 $\frac{1}{2}$	119.79	119.63	119.50	119.20	15.36	15.65	120	16	42	-	-	29	46							
204	M	C	-	0.1	1.2	-	1.3	-	oljet	oljet	3	120.25	120.12	119.97	119.70	18.75	19.07	120	19	47	-	-	32	40							
322	M	E	-	0.1	0.9	-	1.0	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	117.45	117.13	116.74	116.45	16.03	16.17	119	18	53	-	-	14	61							
216	M	D	-	0.1	-	0.5	-	0.4	branket	branket	4	120.03	119.80	119.45	119.20	15.81	15.57	120	18	11	-	24	-	48							
165	M	A	-	0.1	-	0.8	-	0.7	-	-	4 $\frac{1}{2}$	124.15	122.88	121.75	121.27	17.89	18.07	124	18	131	-	-	18	175							
258	M	E	-	0.4	0.5	-	0.9	-	-	-	3	124.95	124.80	124.50	124.20	16.94	16.67	126	17 $\frac{1}{2}$	3	-	27	-	45							
280	M	E	-	0.4	0.5	-	0.9	-	fedtet	gammel	4 $\frac{1}{2}$	119.48	119.28	119.10	118.87	14.30	14.35	120	16	23	-	-	5	43							
290	M	E	-	0.4	-	0.1	0.3	-	-	lidt bitter	4	122.47	122.20	121.95	121.80	14.89	15.05	121 $\frac{1}{2}$	15	41	-	-	16	42							
315	M	E	-	0.4	-	0.5	-	0.1	bitter	bitter	3 $\frac{1}{2}$	118.72	118.62	118.30	117.98	12.65	12.59	120	14	26	-	6	-	42							
318	M	E	-	0.4	-	2.5	-	2.1	-	-	3 $\frac{1}{2}$	116.90	116.73	116.58	116.35	16.05	15.85	117	17	-	5	20	-	40							
316	M	E	-	0.7	1.5	-	2.2	-	roet	-	4	119.55	119.30	119.15	118.90	16.31	16.63	120	17	47	-	-	32	50							
198	M	C	-	0.7	-	0.8	-	0.1	fedtet	bitter	4 $\frac{1}{2}$	118.30	117.99	117.60	117.30	17.58	17.57	125	19	38	-	1	-	61							
296	M	E	-	1.1	0.9	-	2.0	-	fedtet	-	4	111.63	111.45	111.27	111.00	14.39	14.29	112	15	8	-	10	-	45							
226	M	D	-	1.1	-	0.8	0.3	-	-	-	3 $\frac{3}{4}$	119.90	119.58	119.30	119.05	17.25	17.02	121	18	5	-	23	-	57							
295	M	E	-	1.1	-	2.1	-	1.0	roet	bitter	4	119.67	119.48	119.15	118.95	15.06	14.77	119 $\frac{1}{2}$	15 $\frac{1}{2}$	4	-	29	-	39							
187	M	C	-	1.1	-	2.8	-	1.7	oljet	oljet	4	123.52	123.19	122.85	122.70	15.85	16.12	124	17	61	-	-	27	48							
151	M	A	-	1.4	0.5	-	1.9	-	bitter	-	3 $\frac{1}{2}$	119.30	118.77	118.12	117.73	15.44	14.90	119	16 $\frac{1}{2}$	11	-	54	-	92							
293	M	E	-	1.4	-	0.1	1.3	-	bitter	bitter	4	117.70	117.48	117.22	117.00	15.38	15.18	118	16	6	-	20	-	44							
145	M	A	-	1.7	-	1.5	0.2	-	bitter	bitter	2 $\frac{5}{6}$	119.65	119.04	117.10	116.80	15.36	15.43	119	16	201	-	-	7	91							
300	M	E	-	2.4	-	0.8	1.6	-	roet	gml. Smag	4	118.45	118.18	118.00	117.75	14.08	14.43	119	14	53	-	-	35	52							
297	M	E	-	2.7	-	2.1	0.6	-	roet	bitter	4	116.30	116.08	115.90	114.75	13.28	13.63	116	14	53	-	-	35	137							
279	M	E	-	3.1	-	0.8	2.3	-	bitter	bitter	4	116.78	116.23	116.15	116.00	15.74	15.78	118	16	12	-	-	4	70							
287	M	E	-	6.4	-	2.1	4.3	-	bitter, overarb.	bitter, overarb.	2	117.02	116.91	116.65	116.40	12.23	12.47	117	12 $\frac{1}{2}$	50	-	-	24	36							

(44 Andels- eller Fællesmejerier [M]).

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																											Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.	i Alt	Dommerens Skjøn	Mælk daglig	Mælk til 1 Ø Smør	Mejeri-system	Centri-fugering			Syrning											Kjærning					Æltning					
							Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre						Fløden syret med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	va-rede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Ø Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning			
										lavet af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	hen-stod Tim.	afk. til o R.	anden Be-handling									skyl-let	vad-sket			Tim.	o R.		
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	
-	-	0	-	6500	27	Ctf	-	20	7	S	-	26	-	-	-	N	-	10 $\frac{1}{2}$	9	18	11	12 $\frac{1}{2}$	35	nej	nej	4	2	2	6	3	
-	-	0	-	4000	27	Ctf	-	20	9	F	-	18	-	-	-	N	-	15	12 $\frac{1}{2}$	18	12 $\frac{1}{2}$	14	35	ja	nej	4	1	2 $\frac{1}{2}$	6		
-	-	0	-	10000	27	Ctf	-	24	9	-	-	-	-	-	-	K	-	14	13	16	12	12 $\frac{1}{2}$	28	ja	nej	4	1	2	10		
-	-	77	-	4800	27	Ctf	-	23	10	F	-	-	-	-	-	N	-	14	10 $\frac{1}{2}$	18	10 $\frac{1}{2}$	12	35	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	4	5	3	
-	-	145	-	5000	25	Ctf	-	20	7	S	-	24	-	-	-	N	-	15	13	24	10	12	35	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	1	4	8		
-	-	0	-	5500	27	Ctf	-	22	13	-	-	-	-	-	-	F	-	15	12 $\frac{1}{2}$	18	10 $\frac{1}{2}$	11 $\frac{1}{2}$	28	ja	nej	5	1	1 $\frac{1}{2}$	7		
-	-	0	-	5826	25	Ctf	-	18	10	H	-	28	20	ja	es	N	-	16 $\frac{1}{2}$	13	18	13	14	30	nej	nej	4	1	1 $\frac{1}{2}$	10	3	
-	-	0	-	5150	27	Ctf	-	21	12	S	-	22	-	-	s	N	-	15	13 $\frac{1}{2}$	14	11 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{3}{4}$	50	ja	nej	4	2	7	7		
-	-	7	-	7300	28	Ctf	-	20	8	F	-	-	-	-	j	K	-	15	12	18	10 $\frac{1}{2}$	11 $\frac{1}{2}$	35	ja	nej	4	1	2	6		
-	-	0	-	6000	27	Ctf	-	20	-	F	-	20	-	-	-	N	-	17	-	10	10	10 $\frac{1}{2}$	30	ja	ja	4	2	4	-	3	
-	-	18	-	8000	27	Ctf	-	22	15	-	-	-	-	-	-	K	-	16	13	17	11	12 $\frac{1}{2}$	36	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	1 $\frac{1}{2}$	8		
-	-	2	-	9000	26	Ctf	-	20	10	S	-	28	-	-	-	K	-	15	14	17	10 $\frac{1}{2}$	11 $\frac{1}{2}$	25	ja	nej	5	2	6	5		
-	-	0	-	5000	26	Ctf	-	22	-	-	-	-	-	-	-	K	-	15	14	18	11 $\frac{1}{2}$	12	28	ja	nej	3 $\frac{1}{2}$	2	3 $\frac{1}{2}$	8	3	
-	-	0	-	6300	27	Ctf	-	22	10	S	-	-	-	-	j	K	-	14	12	16	11	12 $\frac{1}{2}$	35	nej	nej	3	1	2	9		
-	-	65	-	8550	27	Ctf	-	22	8	-	-	-	-	-	-	J	-	14	11	19	11 $\frac{3}{4}$	12 $\frac{1}{2}$	25	nej	ja	3 $\frac{1}{2}$	3	2 $\frac{1}{2}$	6		
-	-	0	-	9200	24	Ctf	-	22	12	S	-	-	-	-	e	N	-	15	11	18	11	12 $\frac{1}{2}$	35	ja	nej	5	2	3	8	3	
-	-	2	-	7000	26	Ctf	-	21	-	S	-	32	-	-	egn	N	-	12 $\frac{1}{2}$	14	18	11	12 $\frac{1}{2}$	35	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	2	8		
-	-	0	-	15000	26	Ctf	-	20	9	s	-	-	20	-	-	N	-	14	11 $\frac{1}{2}$	7	11	12	35	ja	nej	5	2	2	-		
-	-	0	-	6238	28	Ctf	-	20	13	s	-	30	-	-	-	N	-	13	11 $\frac{1}{2}$	18	11	12 $\frac{1}{4}$	35	ja	nej	5	-	5 $\frac{1}{2}$	13	3	
-	-	75	-	5000	27	Ctf	-	22	9	S	-	24	-	-	-	N	-	16	15	17	9	10	30	ja	ja	5	2	3	-		
-	-	0	-	5800	28	Ctf	-	21	9	S	-	28	-	-	-	N	-	15	12	18	11	12 $\frac{1}{2}$	35	ja	nej	3 $\frac{1}{2}$	1	2	8		
-	-	1	-	5400	27	Ctf	-	20	8	-	-	-	-	-	-	K	-	16	16	12	10	12	50	ja	nej	4	2	3	-	3	
-	-	3	-	4000	27	Ctf	-	22	-	s	-	29	24	-	-	N	-	16	12	20	10	12	20	ja	nej	5	1	2	7		
-	-	6	-	2900	27	Ctf	-	24	8	F	-	24	-	-	-	N	-	15	13	17	10	12	35	ja	nej	4	2	2	-		
-	-	0	-	7000	26	Ctf	-	22	12	s	-	27	-	-	e	N	-	16	14	16	11 $\frac{1}{2}$	12	35	ja	nej	3	2	3	-	3	
-	-	138	-	4000	26	Ctf	-	19	8	S	-	24	20	-	e	N	-	15	12	17	10	12	40	ja	nej	3	2	7	10		
-	-	0	-	6000	25	Ctf	-	20	12	S	-	15	-	-	-	N	-	14	11	14	11	12 $\frac{3}{4}$	40	ja	nej	3 $\frac{1}{4}$	2	2	10		
-	-	0	-	5000	26	Ctf	-	20	-	H	-	20	-	-	e	N	-	16	12	14	11	12 $\frac{1}{2}$	30	ja	ja	3 $\frac{1}{2}$	1	2	7	3	
-	-	20	-	5800	26	Ctf	-	20	12	s	-	25	-	-	-	N	-	16	13	18	10	12	35	ja	nej	4	2	5	7		
-	-	0	-	3300	26	Ctf	-	24	-	-	-	-	-	-	-	K	-	15	12	20	11	12 $\frac{1}{2}$	45	ja	nej	5	2	3	5		
-	-	0	-	5000	28	Ctf	-	22	11	S	-	27	-	-	e	N	-	14	13	18	10	12	35	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	4 $\frac{1}{2}$	7	3	
-	-	0	-	2025	27	Ctf	-	17	14	-	-	-	-	-	-	J	-	14	11	20	11	13	45	ja	nej	3	2	2	5		
-	-	0	-	7000	25	Ctf	-	22	10	H	ja	24	-	-	nr	N	-	18	12	18	9 $\frac{1}{2}$	11	35	nej	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	3	6	3	
-	-	0	-	6000	27	Ctf	-	15	10	-	-	-	-	-	-	K	-	13	11	18	11	12	30	ja	nej	3 $\frac{1}{2}$	2	8	8		
-	-	0	-	4803	26	Ctf	-	22	8	s	-	27	-	-	-	N	-	8	16	20	10 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{1}{2}$	30	nej	nej	3 $\frac{1}{2}$	1	-	-		
-	-	0	-	4500	27	Ctf	-	18	12	S	-	26	-	-	e	N	-	12	11 $\frac{1}{2}$	21	11 $\frac{1}{4}$	13	38	ja	nej	3	2	4	7	3	
-	-	20	-	5400	26	Ctf	-	20	10	-	-	-	-	-	-	K	-	16	14	18	10	13	25	ja	-	4	2	2	8		
-	-	0	-	10000	26	Ctf	-	22	11	F	9	20	20	-	r	N	-	15	13	16	11	13	35	nej	nej	4	2	5	7		
-	-	0	-	7500	28	Ctf	-	20	14	s	-	28	-	-	-	N	-	14 $\frac{1}{2}$	12	18	12	12 $\frac{1}{2}$	27	ja	nej	3 $\frac{1}{2}$	1	3	-	3	
-	-	200	-	9000	26	Ctf	-	22	9	S	-	33	-	-	a	N	-	16	12	15	9	11	35	nej	nej	3 $\frac{1}{2}$	1	3	10		
-	-	0	-	4000	27	Ctf	-	-	7	-	-	-	-	-	-	K	-	14	13	14	11	13	40	ja	nej	5 $\frac{1}{2}$	2	2 $\frac{1}{2}$	9		
-	-	0	-	4800	27	Ctf	-	22	-	-	-	-	-	-	-	J	-	17	11	18	11	11	25	ja	nej	5	1	22	12	3	
-	-	1	-	4500	26	Ctf	-	22	12	S	-	27	-	-	e	N	-	15	11 $\frac{1}{2}$	19	11 $\frac{1}{2}$	13 $\frac{1}{2}$	35	ja	nej	4	2	3 $\frac{1}{2}$	10		
-	-	0	-	6700	27	Ctf	-	25	8	-	-	-	-	-	-	K	-	15	13	18	11	12	35	ja	nej	4	2	3	8		

7de Udstilling med Bedømmelse den 10de og 24de Februar 1890

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde op-givet Pris i Øre over Top-note-rin-gen	Tredingen vejede						Mejeriet havde op-givet		Svind i Kvint								
Lebe-Nr.	Art		ved 1. Bed.	ved 2. Bed.	»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	Brutto $\mathcal{R}$				Thara $\mathcal{R}$		Brutto $\mathcal{R}$	Thara $\mathcal{R}$	ved Henstand i 11 Dage		andet Svind								
								+		÷	+	÷	+			÷	+		÷							
			+	÷	+	÷	+							÷	+					÷	+	÷	+	÷		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20							
334	M	G	2.2	-	3.3	-	1.1	-	-	-	-	-	119.73	119.38	119.10	118.75	15.50	15.22	120	17	0	-	28	-	70	
313	M	E	2.2	-	0.9	-	-	1.3	-	Afsmag	skjoldet	-	4	116.57	116.15	115.65	115.32	13.32	12.95	116	15	13	-	37	-	75
190	M	B	2.2	-	0.3	-	-	1.9	-	-	-	-	4	128.84	128.35	126.85	126.62	15.52	16.10	128½	16	208	-	-	58	72
352	M	F	1.8	-	3.6	-	1.8	-	-	-	-	-	4½	118.75	118.47	118.00	117.68	16.23	16.60	119	17	84	-	-	37	60
302	M	E	1.5	-	1.3	-	-	0.2	-	-	-	-	4	124.18	123.97	123.65	123.40	16.03	15.82	125	16½	11	-	21	-	46
193	M	B	1.5	-	-	0.1	-	1.6	-	uren Smag	oljet	-	3½	119.19	118.91	118.30	117.98	16.30	16.48	120	17	79	-	-	18	60
314	M	E	1.5	-	-	0.4	-	1.9	-	-	-	-	4	120.50	120.32	120.10	119.90	14.70	14.92	120	15	44	-	-	22	38
323	M	E	1.2	-	1.3	-	0.1	-	-	-	-	-	3½	115.62	115.35	115.15	115.00	14.55	14.45	-	-	10	-	10	-	42
195	M	B	1.2	-	-	0.1	-	1.3	-	-	bitter	-	4	124.13	123.85	123.60	123.38	15.68	15.85	124½	17	42	-	-	17	50
194	M	B	0.8	-	1.6	-	0.8	-	-	-	-	-	4	122.88	122.53	122.42	122.30	15.75	15.95	124	17	31	-	-	20	47
196	M	B	0.8	-	0.3	-	-	0.5	-	-	gml. Smag	skjold., bitt.	3½	117.80	117.60	116.68	116.40	13.15	13.85	118	14	162	-	-	70	48
325	M	E	0.8	-	-	1.4	-	2.2	-	-	-	-	3	120.00	119.82	119.45	119.20	15.00	15.52	120	16	89	-	-	52	43
168	M	A	0.5	-	1.9	-	1.4	-	-	-	-	-	2	120.70	119.74	118.00	117.85	15.85	16.15	121	16	204	-	-	30	111
327	M	E	0.5	-	0.9	-	0.4	-	-	-	-	-	4½	117.77	117.27	116.62	116.28	15.58	15.75	119	17	82	-	-	17	84
362	M	E	0.5	-	0.9	-	0.4	-	-	-	-	-	4½	127.20	127.02	126.70	126.50	15.27	15.52	128	15½	57	-	-	25	38
166	M	A	0.5	-	0.6	-	0.1	-	-	-	-	-	5	96.65	96.30	95.52	95.28	10.88	11.00	98	11	90	-	-	12	59
173	M	A	0.2	-	1.9	-	1.7	-	-	-	-	-	4½	122.20	121.83	121.30	121.00	15.59	15.17	123	15½	11	-	42	-	67
176	M	A	0.2	-	1.6	-	1.4	-	-	uren Smag	uren Smag	gml. Smag	4	121.57	121.23	120.83	120.63	15.24	15.65	121	15½	81	-	-	41	54
202	M	C	0.2	-	-	0.1	-	0.3	-	-	gml. Smag	gml. Smag	3½	115.62	115.27	114.55	114.30	15.70	15.90	115½	17	92	-	-	20	60
366	M	F	0.2	-	-	0.7	-	0.9	-	-	gml. Smag	uren	4	123.98	123.79	123.52	123.25	14.21	14.18	124	14	24	-	3	-	46
175	M	A	0.2	-	-	1.1	-	1.3	-	-	uren	gml. Smag	4	123.07	122.35	122.00	121.77	15.96	15.92	123½	16½	31	-	4	-	95
351	M	F	0.2	-	-	1.1	-	1.3	-	-	gml. Smag	gml. Smag	3½	123.00	122.80	122.45	122.18	14.76	14.75	124	17	34	-	1	-	47
170	M	A	-	0.2	0.9	-	1.1	-	-	-	gml. Smag	Afsmag	3	123.47	122.87	122.42	122.25	15.64	15.18	-	-	-	1	46	-	77
191	M	B	-	0.2	0.3	-	0.5	-	-	-	-	-	3½	120.48	119.73	118.45	118.40	15.45	15.40	122	18	123	-	5	-	80
201	M	C	-	0.2	0.3	-	0.5	-	-	-	-	-	4	121.50	121.04	120.40	120.20	14.88	14.45	121	15½	21	-	43	-	66
253	M	D	-	0.2	0.3	-	0.5	-	-	slet behandl.	slet behandl.	-	4½	122.85	122.57	122.00	121.73	16.60	16.33	123½	17	30	-	27	-	55
224	M	D	-	0.2	-	0.4	-	0.2	-	-	-	-	3½	120.55	120.25	119.80	119.60	16.33	16.55	-	-	67	-	-	22	50
237	M	D	-	0.2	-	0.7	-	0.5	-	-	gml. Smag	uren	4	125.92	125.42	124.80	124.50	16.42	16.15	126	17½	35	-	27	-	80
332	M	G	-	0.2	-	0.7	-	0.5	-	uren	uren	stærk Afsm.	3	119.63	119.15	118.55	118.32	15.11	14.70	120	15½	19	-	41	-	71
357	M	F	-	0.2	-	2.4	-	2.2	-	-	branket	Afsmag	4½	117.42	116.94	116.68	116.40	16.36	16.15	-	-	5	-	21	-	76
254	M	D	-	0.5	0.9	-	1.4	-	-	-	-	-	4½	122.96	122.60	121.92	121.55	18.45	18.00	123	19	23	-	45	-	73
308	M	E	-	0.8	0.6	-	1.4	-	-	-	-	-	4	117.65	117.36	116.73	116.35	15.79	15.28	118	16½	12	-	51	-	67
248	M	D	-	0.8	0.3	-	1.1	-	-	-	gammel	-	4½	118.85	118.55	118.12	117.85	15.39	15.39	-	-	43	-	0	-	57
348	M	F	-	1.2	1.6	-	2.8	-	-	overarbejdet	overarbejdet	bitter	3	116.35	116.08	115.60	115.42	14.78	14.32	116	15½	2	-	46	-	45
129	M	E	-	1.2	-	2.1	-	0.9	-	overarbejdet	bitter	-	3½	116.77	116.55	116.30	116.10	13.77	13.65	117½	14	13	-	12	-	42
213	M	D	-	1.2	-	2.4	-	1.2	-	-	bitter	-	4	119.57	118.80	118.54	118.29	16.44	16.64	119	16½	46	-	-	20	102
364	M	F	-	1.2	-	3.1	-	1.9	-	-	harsk	-	3½	117.67	117.52	117.17	116.85	15.58	15.12	118	16	-	11	46	-	47
149	M	A	-	1.5	-	1.1	0.4	-	-	uren	bitter	-	3½	118.20	118.02	117.80	117.65	13.63	13.70	118	14½	29	-	-	7	33
321	M	E	-	1.8	-	0.4	1.4	-	-	-	roet	-	3½	120.14	119.65	119.05	118.70	14.79	14.30	120	15½	11	-	49	-	84
235	M	D	-	1.8	-	1.1	0.7	-	-	fedtet	fedt. og bitt.	-	4½	124.22	123.92	123.45	123.30	15.25	14.88	124	15	10	-	37	-	45
350	M	F	-	2.5	-	1.1	1.4	-	-	roet	-	-	3	116.87	116.60	116.25	116.10	16.55	16.50	117	16½	30	-	5	-	42
130	M	F	-	2.8	-	3.1	-	0.3	-	slet behandl.	slet behandl.	-	2½	126.20	125.95	125.55	125.35	16.67	16.30	127	18	3	-	37	-	45
304	M	E	-	3.5	-	1.7	1.8	-	-	fedtet, bitter	fedtet, bitter	-	3½	117.15	116.03	115.85	115.67	14.48	14.40	116	15	10	-	8	-	130

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																											Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Dommerens Stjen	Mælk daglig	Mælk til 17 Smør	Mejeri-system	Centri-fugering			Syrning										Kjærning					Æltning						
	ved Hen-stand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre					Fløden syrenet med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	va-rede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 17 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning				
										lavet af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	hen-stod Tim.	afk. til o R.									anden Be-hand-ling	skyl-let			vad-sket	Tim.	o R.		
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	
-	-	0	-	4640	29	Ctf	-	24	10	-	-	-	-	-	-	K	-	14	12	16	10	12	38	ja	nej	4	2	4	9	9	
-	-	0	-	5000	28	Ctf	-	-	7	S	-	20	-	-	d	N	-	15	8	12	9	11	40	ja	nej	4	2	12	10		
-	-	138	-	4400	27	Ctf	-	22	8	S	-	28	-	-	e	N	-	15	9½	19	9½	11	32	ja	nej	4	1	2	6		
-	-	7	-	8000	27	Ctf	-	22	-	S	-	26	-	-	fn	N	-	13	-	19	10½	-	-	ja	nej	4	1	3½	-		
-	-	0	-	4200	26	Ctf	-	22	-	S	-	24	-	-	-	N	-	16½	13½	14	10½	12½	23	ja	nej	3½	2	6	7		
-	-	23	-	8000	27	Ctf	-	20	9	-	-	-	-	-	-	K	-	13	11	18	10	12	30	nej	nej	4	2	3	2		
-	-	5	-	2900	27	Ctf	-	20	9	S	-	28	-	-	f	N	-	15	13	16	11	12	45	ja	nej	5	2	2	9		
-	-	0	-	8600	27	Ctf	-	20	8	F	-	15	24	-	e	N	-	13½	11½	18	11½	12½	40	ja	nej	5	2	20	9		
-	-	1	-	7500	27	Ctf	-	20	10	s	-	30	-	-	-	N	-	14	12	18	12	14	35	ja	nej	4	2	3	8		
-	-	0	-	4700	26	Ctf	-	20	10	F	-	18	-	-	-	N	-	15	12½	18	12	13½	25	nej	nej	4	1	3½	7	4	
-	-	52	-	11000	26	Ctf	-	20	10	S	-	24	18	-	e	N	-	13	11½	16	10½	11½	30	ja	nej	4½	1	4	6		
-	-	11	-	8000	27	Ctf	-	25	8	-	-	-	-	-	-	K	-	15	12	14	11½	14	35	ja	nej	3½	2	20	5		
-	-	219	-	2300	26	Ctf	-	25	8	S	6	26	-	-	-	N	-	15	11	18	11	12	45	ja	nej	5	2	4	8		
-	-	50	-	3600	28	Ctf	-	20	15	s	-	25	20	-	es	N	-	15	13	19	11	13	34	ja	nej	4	1	2½	5		
-	-	1	-	8200	28	Ctf	-	22	9	S	-	24	-	-	e	N	-	13	10	18	9	11	30	ja	nej	4	2	5	6		
-	-	60	-	10800	27	Ctf	-	24	16	S	-	22	16	-	egn	N	-	16	11½	15	11	12½	34	nej	nej	5	1	4	10		
-	-	0	-	5500	26	Ctf	-	22	9	F	-	12	-	-	gn	N	-	14	12	16	11	12½	30	ja	nej	4½	2	12	7		
-	-	0	-	10000	26	Ctf	-	22	10	S	-	26	-	-	e	N	-	16	12	18	10	12	30	ja	nej	4	2	5	6		
-	-	36	-	6000	26	Ctf	-	20	10	H	ja	26	22	-	en	N	-	15	13	17	10½	12	45	ja	nej	4	1	3	8		
-	-	0	-	4000	28	Ctf	-	23	10	F	-	20	-	-	-	N	-	12	10	17	10	11½	45	ja	nej	3½	2	1½	10		
-	-	0	-	5100	25	Ctf	-	22	6	S	-	26	-	-	f	N	-	12	10½	18	10	13½	27	ja	nej	5	2	3	9		
-	-	0	-	2700	28	Ctf	-	27	12	F	-	20	-	-	e	N	-	15	11	20	11	13	35	ja	nej	4	2	3	10		
-	-	0	-	8539	26	Ctf	-	19	10	H	ja	26	-	-	jr	K	-	17	13	16	11½	13	35	ja	nej	5	2	5	7		
-	-	103	-	6000	26	Ctf	-	20	8	S	-	24	-	-	-	N	-	14½	11	18	11	12	35	ja	nej	4	1	4	-		
-	-	0	-	5000	27	Ctf	-	20	9	S	8	26	18	-	e	N	-	14	13	17	12	13½	45	nej	nej	5	2	3	8		
-	-	0	-	12000	28	Ctf	-	21	9	S	-	22	18	ja	e	N	-	16	14½	17	9½	10½	25	ja	nej	4¼	1	3	7		
-	-	27	-	5800	26	Ctf	-	22	10	-	-	-	-	-	-	K	-	15	13	14	10	11	30	ja	nej	3	1	2½	10		
-	-	0	-	7000	27	Ctf	-	23	-	-	-	-	-	-	-	J	-	14	12	18	10	11½	32	ja	nej	4½	1	18	-		
-	-	0	-	2500	28	Ctf	-	22	12	-	-	-	-	-	-	K	-	15	13	18	10	-	30	ja	ja	5	1	18	8		
-	-	1	-	5000	28	Ctf	-	19	10	F	-	23	-	-	-	N	-	14	12	18	11	11½	32	ja	nej	4	3	3	-		
-	-	0	-	6000	27	Ctf	-	24	8	S	-	26	-	-	e	N	-	16	13	16	10	11½	40	nej	nej	4	2	2	8		
-	-	0	-	5350	27	Ctf	-	22	9	S	-	22	24	-	-	N	-	14	13	20	12	12	30	ja	nej	3	2	6	7		
-	-	0	-	9500	28	Ctf	-	21	9	S	9	25	20	ja	e	N	5	16	14½	16	10½	11½	30	ja	nej	3	2	2½	6		
-	-	2	-	4200	29	Ctf	-	22	8	H	-	24	20	-	-	N	-	13½	12½	16	11	12½	35	ja	nej	4	1	3	7		
-	-	0	-	5000	28	Ctf	-	22	10	F	-	-	-	-	-	K	-	13½	10½	18	11½	12	34	ja	nej	3	2	5	8		
-	-	0	-	6600	26	Ctf	-	20	10	s	8	30	-	-	-	N	-	15	12	16	11	11½	25	ja	nej	4	1	2	6		
-	-	0	-	4500	28	Ctf	-	21	10	S	-	30	-	-	e	N	-	15½	14	8	10	12½	32	ja	nej	3	2	4	8		
-	-	0	-	8500	27	Ctf	-	22	-	S	-	20	-	-	-	N	-	16	10½	16	9½	11	35	nej	nej	4	1	4	8		
-	-	0	-	4750	28	Ctf	-	20	14	s	-	30	16	-	-	N	-	14	12	16	12	-	35	nej	nej	5	2	4	-		
-	-	0	-	8000	26	Ctf	-	18	9	S	-	26	24	-	-	N	-	14½	12½	18	10	11	-	ja	ja	4½	2	4	6		
-	-	0	-	6000	27	Ctf	-	20	9	S	-	24	16	-	-	N	-	14	13	16	12½	13	35	nej	nej	5	1	3	10		
-	-	0	-	3600	29	Ctf	-	24	8	s	-	26	24	-	e	N	-	14½	13	18	12	-	35	ja	nej	4	1	21	-		
-	-	0	-	5000	28	Ctf	-	24	9	S	-	22	15	ja	-	N	-	14	13	16	12	13	35	ja	ja	4	2	4	5		

8de Udstilling med Bedømmelse den 24de Februar og 10de Marts 1890

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren						Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint					
			ved 1. Bed.		ved 2. Bed.		ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.						Brutto ₤				Thara ₤				ved Henstand i 11 Dage		Smør	Træ	Svind	
			»a.«	»b.«	»m.«	+								÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+				÷
			Lebe-Nr.	Art		+	÷	+	÷	+	÷																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20								
251	M	D	3.3	-	2.1	-	-	1.2	-	-	4	114.65	114.43	114.25	114.00	13.47	13.48	115	14	19	-	-	1	47			
363	M	F	2.0	-	1.7	-	-	0.3	-	-	4	118.05	117.78	117.04	116.73	16.90	17.05	118	18	89	-	-	15	58			
178	M	A	1.6	-	1.1	-	-	0.5	-	branket	5	115.07	114.87	114.54	114.35	14.85	15.20	116	16	68	-	-	35	39			
264	M	E	1.6	-	1.1	-	-	0.5	-	-	4	116.25	116.08	115.95	115.85	13.75	13.83	116	15	21	-	-	8	27			
124	M	D	1.3	-	0.1	-	-	1.2	Afsmag	Afsmag	4½	123.58	123.37	122.25	121.88	16.75	17.03	123	16	140	-	-	28	58			
349	M	F	1.3	-	0.1	-	-	1.2	-	-	3½	113.75	113.58	113.35	113.15	15.13	15.00	114	16	10	-	13	-	37			
123	M	D	1.3	-	-	1.6	-	2.9	branket	bitter	3	119.35	119.09	118.92	118.72	15.66	15.68	121	17½	19	-	-	2	46			
331	M	G	1.0	-	1.4	-	0.4	-	-	-	4	118.68	118.41	118.17	118.05	13.72	13.75	120	15	27	-	-	3	39			
177	M	A	1.0	-	1.1	-	0.1	-	-	-	3½	119.30	118.77	117.68	117.50	14.94	15.00	120½	16	115	-	-	6	71			
184	M	A	1.0	-	0.4	-	-	0.6	for bleg	for bleg	2	117.45	116.98	115.55	115.33	12.68	12.98	117	14	173	-	-	30	69			
148	M	A	1.0	-	-	0.6	-	1.6	-	-	3	117.82	117.37	116.78	116.57	14.04	14.37	118½	14½	92	-	-	33	66			
134	M	E	1.0	-	-	1.0	-	2.0	-	-	4	113.15	112.85	112.80	112.73	15.10	15.19	114	15	14	-	-	9	37			
187	M	C	0.6	-	2.7	-	2.1	-	-	-	4	123.10	122.85	121.70	121.52	14.40	14.72	123	17	147	-	-	32	43			
284	M	E	0.6	-	2.4	-	1.8	-	uren	uren	4	122.90	122.64	121.92	121.70	15.66	16.13	123	16	119	-	-	47	48			
289	M	E	0.6	-	2.4	-	1.8	-	-	-	4	119.98	119.64	119.14	118.92	14.54	14.35	120	15	31	-	19	-	56			
188	M	C	0.6	-	0.7	-	0.1	-	bitter	bitter	4	118.25	118.06	117.85	117.70	14.78	14.78	118	16	21	-	-	0	34			
320	M	E	0.6	-	0.1	-	-	0.5	Afsmag	Afsmag	4	116.95	116.44	116.22	116.12	13.68	13.62	117	16	16	-	6	-	61			
122	M	D	0.6	-	-	0.3	-	0.9	Afsmag	Afsmag	4½	119.27	119.02	118.65	118.52	14.32	14.53	119	15	58	-	-	21	38			
127	M	E	0.3	-	1.7	-	1.4	-	branket	branket	3½	114.62	114.35	112.63	112.45	13.85	14.10	115	15	197	-	-	25	45			
157	M	A	0.3	-	0.1	-	-	0.2	roet	roet	4	121.08	120.37	120.07	120.00	15.89	15.80	122	17½	21	-	9	-	78			
32	H	A	0.3	-	-	1.9	-	2.2	fedtet	bitter	1	119.22	118.89	118.32	118.17	15.70	15.17	119	17	4	-	53	-	48			
132	M	F	0	-	0.1	-	0.1	-	skjold., gml.	skjold., gml.	3½	117.73	117.15	115.95	115.77	15.95	16.37	118½	17	162	-	-	42	76			
136	M	F	-	0.4	2.1	-	2.5	-	-	-	2	123.00	122.76	122.20	121.95	15.81	16.33	124	16	108	-	-	52	49			
228	M	D	-	0.4	-	0.6	-	0.2	sletbehandl.	sletbehandl.	4	119.40	119.17	119.05	118.90	15.65	15.75	119	16½	22	-	-	10	38			
183	M	A	-	0.7	0.1	-	0.8	-	bitter	bitter	2	117.25	116.98	116.93	116.80	12.88	13.13	118	14	30	-	-	25	40			
269	M	E	-	0.7	0.1	-	0.8	-	overarbejdet	overarbejdet	4½	119.18	118.97	118.47	118.17	16.72	16.50	118	17	28	-	22	-	51			
346	M	F	-	0.7	-	0.3	0.4	-	bitter	bitter	3	120.40	120.17	119.60	119.30	14.62	14.47	118	15½	42	-	15	-	53			
179	M	A	-	0.7	-	3.6	-	2.9	bitter	bitter	4	121.85	120.96	119.08	118.85	13.55	14.01	122	14	234	-	-	46	112			
117	M	C	-	1.4	-	1.6	-	0.2	bitter	bitter	3	119.75	119.53	119.35	119.20	13.29	13.17	120	14	6	-	12	-	37			
185	M	A	-	1.7	0.1	-	1.8	-	bitter	bitter	3	121.82	121.52	120.37	120.25	16.47	16.65	120	16	133	-	-	18	42			
186	M	A	-	1.7	-	2.9	-	1.2	bitter	bitter	3	114.58	114.07	113.77	113.65	11.74	11.95	115	14½	51	-	-	21	63			
268	M	E	-	2.0	0.4	-	2.4	-	bitter	bitter	4½	118.95	118.73	118.33	118.03	15.74	15.38	118	16	4	-	36	-	52			
257	M	D	-	2.0	-	0.6	1.4	-	roebitter	roebitter	4½	120.35	119.98	119.72	119.43	16.63	16.38	127	18	1	-	25	-	66			
333	M	G	-	2.0	-	1.3	0.7	-	-	oljet	3	118.88	118.56	118.17	117.95	15.51	15.17	119½	16½	5	-	34	-	54			
135	M	F	-	2.4	-	1.9	0.5	-	bitter	bitter	3	127.75	127.51	127.27	127.00	14.38	14.67	127	15	53	-	-	29	51			
328	M	G	-	3.0	-	0.6	2.4	-	slet beh., bitter	slet beh., bitter	4	118.67	118.32	118.05	117.95	16.71	16.52	119	17½	8	-	19	-	45			
291	M	E	-	3.0	-	2.9	0.1	-	bitter	bitter	4	115.47	115.27	115.07	114.85	12.95	12.95	115½	13½	20	-	0	-	42			

(1 Herregaards- [H] og 36 Andels- eller Fællesmejerier [M]).

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																																															Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Dommerne Skjen	Mælk daglig	Mælk til 1 % Smør	Mejeri-system	Centri-fugering			Syrning											Kjærning						Æltning																								
	ved Hen-stand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk ctf. ved 0 R.	Fløde afk. til 0 R.	Ny Syre					Fløden syret med	pCt. Syre tilsat	beg. ved 0 R.	slutt. ved 0 R.	Fløden hen-stod Tim.	beg. ved 0 R.	slutt. ved 0 R.	va-rede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 % Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning																								
										lavet af	afk. til 0 R.	hen-sat ved 0 R.	hen-stod Tim.	afk. til 0 R.									anden Be-hand-ling	skyl-let			vad-sket	Tim.	0 R.																						
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51																					
-	-	0	-	10000	29	Ctf	-	22	10	-	-	-	-	-	-	K	-	14	11½	18	12	14	30	nej	nej	3½	1	2	-	14																					
-	-	28	-	6200	27	Ctf	-	16	-	F	-	-	-	-	g	N	-	13	11	15	11	11½	40	ja	nej	3½	2	3	4																						
-	-	5	-	18294	27	Ctf	-	20	11	F	10	20	-	-	-	N	-	14	12½	18	12	13	24	ja	nej	5	2	2½	9																						
-	-	0	-	8800	29	Ctf	-	20	10	-	-	-	-	-	-	K	-	15	12	16	11	12	40	ja	nej	3	2	5	10																						
-	-	84	-	7000	27	Ctf	-	22	13	S	-	26	-	-	-	N	-	13½	12	17	10½	12	30	ja	nej	4	1	1	9																						
-	-	0	-	6500	28	Ctf	-	24	12	F	-	18	-	10	-	N	-	12	11½	16	11½	12½	50	ja	ja	3½	2	4	6																						
-	-	0	-	1500	28	Ctf	-	24	8	-	-	-	-	-	-	K	-	19	14	18	14	12	45	ja	nej	4½	2	2	-																						
-	-	5	-	9000	28	Ctf	-	22	13	F	-	-	24	-	bx	N	-	13	10	20	9½	12	30	ja	nej	4	2	7	5																						
-	-	52	-	8144	26	Ctf	-	22	9	S	-	26	20	ja	e	N	-	15	11½	19	12	13	32	ja	nej	4½	1	2½	-																						
-	-	145	-	3100	24	Ctf	-	23	8	F	-	-	-	-	-	N	-	14	10	16	13	13	38	ja	nej	4½	1	2	-																						
-	-	18	-	8800	24	Ctf	-	23	12	S	-	-	-	-	e	N	-	16	11½	18	11½	13	35	ja	nej	5	2	3½	8																						
-	-	0	-	9000	27	Ctf	-	20	6	-	-	-	-	-	-	K	-	14	11	19	11	12½	35	ja	nej	3	1	3	5																						
-	-	102	-	5200	27	Ctf	-	20	10	-	-	-	-	-	-	K	-	16	14	18	10	13	25	ja	nej	4	2	1½	8																						
-	-	46	-	7200	27	Ctf	-	25	15	S	-	26	20	-	e	N	-	15	12	19	11½	12	30	ja	nej	3	2	4	7																						
-	-	0	-	8400	27	Ctf	-	22	7	-	-	-	-	-	-	K	4	15	11	18	11	12½	35	ja	nej	3	1	3	-																						
-	-	1	-	12500	26	Ctf	-	20	11	S	-	26	19	-	-	N	-	17	13	15	13	13½	35	ja	nej	4	1	2½	7																						
-	-	0	-	5000	27	Ctf	-	20	10	S	-	24	-	-	eg	N	-	14	10	16	10	11	25	ja	nej	4½	1	2	6																						
-	-	0	-	6850	28	Ctf	-	22	10	S	-	26	24	-	-	N	-	14	12	18	12	12½	30	ja	nej	4	1	2	6																						
-	-	160	-	2400	28	Ctf	-	23	10	S	-	25	24	-	ej	K	-	15	12	20	12	13	40	ja	nej	4	1	3	10																						
-	-	0	-	7000	26	Ctf	-	22	8	S	-	28	20	-	e	N	-	15	12½	20	9½	12	45	nej	nej	5	2	3½	8																						
-	-	0	-	3700	26	Ctf	-	-	4	-	-	-	-	-	-	K	-	16	11	21	12½	14½	15	ja	nej	5	2	3	4																						
-	-	124	-	1100	27	Ctf	-	18	9	F	-	20	-	-	-	N	-	19	-	21	10½	-	37	ja	ja	4	2	2	-																						
-	-	57	-	6200	28	Ctf	-	22	14	S	-	22	24	-	-	N	-	14½	11½	18	11	13½	50	ja	ja	3	2	4	7																						
-	-	0	-	2200	26	Ctf	-	22	9	F	-	18	-	-	-	K	-	16	13	20	10½	13	30	ja	nej	3	2	2	5																						
-	-	0	-	6400	26	Ctf	-	23	8	S	-	25	20	-	e	N	-	15	11½	16	11	12	30	ja	nej	4½	2	5	9																						
-	-	0	-	5000	26	Ctf	-	22	9	S	-	24	-	-	eis	K	-	14	12	18	11	12½	37	ja	nej	4	2	2½	9																						
-	-	2	-	4000	27	Ctf	-	22	11	-	-	-	-	-	-	K	-	15	13½	18	11	-	36	ja	nej	5	2	3	8																						
-	-	213	-	7400	26	Ctf	-	22	-	F	-	-	-	-	-	N	-	18	15½	9	11½	11½	28	ja	nej	4½	2	2	7																						
-	-	0	-	9500	27	Ctf	-	18	10	-	-	-	-	-	-	K	-	16	14	15	11	13	25	ja	nej	4	2	4	10																						
-	-	62	-	10000	25	Ctf	-	20	9	F	-	21	-	-	-	N	-	14½	11	18	11	12	30	ja	nej	4	2	3	7																						
-	-	0	-	5000	25	Ctf	-	25	10	s	-	-	-	-	-	N	-	13½	-	17	12	13	35	ja	nej	3	1	3	8																						
-	-	0	-	6500	27	Ctf	-	26	12	F	-	-	-	-	j	F	-	18	16	9	8½	10	40	ja	nej	3½	2	5	9																						
-	-	0	-	10500	27	Ctf	-	22	10	S	-	26	-	-	e	N	-	12½	11	17	10	12	20	ja	nej	3	2	2½	5																						
-	-	0	-	4000	30	Ctf	-	20	8	s	ja	20	24	-	a	N	-	16	15	19	12	13	30	ja	nej	4	2	22	6																						
-	-	2	-	3950	27	Ctf	-	22	10	F	9	24	16	ja	-	N	-	13¾	12½	18	12	15	40	ja	nej	5	2	2½	4																						
-	-	0	-	5300	26	Ctf	-	22	16	S	-	-	-	-	-	N	-	16	14	17	11	13½	35	ja	nej	5	1	2	-	2																					
-	-	0	-	6100	-	Ctf	-	20	9	-	-	-	-	-	-	J	-	15	14½	16	10	12	38	nej	nej	3	2	18	5																						

9de Udstilling med Bedømmelse den 10de og 24de Marts 1890

Løbe-Nr.	Art	Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørefejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint				
										Brutto $\mathcal{R}$				Thara $\mathcal{R}$				ved Henstand i 11 Dage		andet Svind		
			ved 1. Bed.	ved 2. Bed.	ved 1. Bed.	ved 2. Bed.	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.		ved Ankomsten	efter 1ste Stripning	for 2den Stripning	ved Afgangen	ved 1ste Stripning	ved 2den Stripning	Brutto $\mathcal{R}$	Thara $\mathcal{R}$					
			»a.«	»b.«	»m.«	»m.«											Smør	Træ				
1	2	3	+	-	+	-	+	-	9	10	11	12	13	14	15	16	17	+	-	+	-	20
18	H	A	4.2	-	2.6	-	-	1.6	lidt for salt	4	118.20	117.53	117.38	117.13	13.37	13.65	118	14	43	-	28	92
78	H	E	2.6	-	3.6	-	1.0	-	-	5	121.30	120.77	120.68	120.40	14.70	14.82	121 $\frac{1}{2}$	15 $\frac{1}{2}$	21	-	12	81
41	H	C	2.6	-	2.6	-	0	-	-	7	120.87	120.19	119.97	119.55	17.06	16.99	121 $\frac{1}{2}$	17	15	-	7	110
99	H	G	2.6	-	1.6	-	-	1.0	fedt	3	124.52	123.99	123.95	123.62	14.79	15.00	124	15	25	-	21	86
76	H	E	2.6	-	-	2.7	-	5.3	tæll	3	119.88	119.63	119.35	119.05	14.35	14.20	120	15	13	-	15	55
283	M	E	2.2	-	3.9	-	1.7	-	-	4	119.85	119.55	119.35	119.10	14.14	14.45	120 $\frac{1}{2}$	15	51	-	31	55
100	H	G	2.2	-	1.6	-	-	0.6	-	5	121.95	121.51	121.40	120.97	15.28	15.40	121 $\frac{1}{2}$	17 $\frac{1}{2}$	23	-	12	87
91	H	E	2.2	-	0.9	-	-	1.3	-	6	122.37	121.92	121.80	121.52	14.28	14.74	121 $\frac{1}{2}$	14 $\frac{1}{2}$	58	-	46	73
95	H	G	2.2	-	0.6	-	-	1.6	Farvefejl	3	107.20	107.02	106.85	106.58	14.34	15.00	109	15	83	-	66	45
30	H	A	1.2	-	0.9	-	-	0.3	bitter, blø	6	118.75	118.19	118.00	117.45	14.79	15.25	117	16	65	-	46	111
19	H	A	1.2	-	-	0.4	-	1.6	-	6	131.78	131.22	131.05	130.73	12.88	13.00	132	14	29	-	12	88
81	H	E	1.2	-	-	1.1	-	2.3	gml. Smag	6	124.05	123.63	123.22	122.90	16.30	16.78	125	18 $\frac{1}{2}$	89	-	48	74
92	H	E	1.2	-	-	1.7	-	2.9	ter	4	116.88	116.68	116.58	116.32	16.21	16.38	117	17	27	-	17	46
80	H	E	0.9	-	2.3	-	1.4	-	-	6	119.50	119.31	119.31	119.10	14.23	14.55	120	14	32	-	32	40
144	M	A	0.9	-	1.6	-	0.7	-	-	3	118.04	117.78	117.58	117.30	13.80	14.07	119	15	47	-	27	54
198	M	C	0.9	-	1.3	-	0.4	-	-	4 $\frac{1}{2}$	119.75	119.33	117.95	117.58	16.83	17.12	119	18	167	-	29	79
85	H	E	0.9	-	0.3	-	-	0.6	-	3	115.50	115.23	115.23	115.08	12.95	13.15	116 $\frac{1}{2}$	13 $\frac{3}{4}$	20	-	20	42
12	H	A	0.9	-	-	1.1	-	2.0	skjoldet	4	115.75	115.31	115.17	114.83	14.64	14.80	116 $\frac{1}{2}$	15 $\frac{1}{2}$	30	-	16	78
341	M	G	0.9	-	-	1.1	-	2.0	oljet	4	123.72	123.41	123.32	122.98	15.13	15.57	123	16	53	-	44	65
219	M	D	0.9	-	-	1.4	-	2.3	fedt	4	123.73	122.15	122.05	121.75	17.53	17.75	124	18	32	-	22	88
35	H	C	0.6	-	0.6	-	0	-	-	1 $\frac{1}{2}$	116.90	116.44	116.35	116.08	15.56	15.62	117	16	15	-	6	73
97	H	G	0.6	-	-	2.1	-	2.7	gml. Smag	2	108.20	107.99	107.90	107.65	14.79	15.07	108	14	37	-	28	46
98	H	G	0.2	-	2.6	-	2.4	-	skjoldet	0	116.92	116.35	116.00	115.60	15.14	15.45	118	16	66	-	31	97
307	M	E	0.2	-	0.6	-	0.4	-	-	4	121.55	121.29	121.16	120.87	15.15	15.64	123	15 $\frac{1}{2}$	62	-	49	55
299	M	E	0.2	-	-	0.1	-	0.3	bitter, fedt	4	115.75	115.60	115.60	115.40	13.57	13.68	115	14	11	-	11	35
13	H	A	-	0.1	-	1.4	-	1.3	Afsmag	2	115.93	115.21	114.95	114.60	12.63	12.53	116	14	16	-	10	107
311	M	E	-	0.4	0.3	-	0.7	-	-	3 $\frac{1}{2}$	122.12	121.93	121.93	121.75	15.73	15.70	123	16	-	3	3	37
312	M	E	-	0.8	-	0.4	0.4	-	bitter	÷ 2	122.72	122.47	122.40	122.20	14.03	14.25	123	15 $\frac{1}{2}$	29	-	22	45
103	H	G	-	0.8	-	0.7	0.1	-	-	2 $\frac{2}{3}$	122.02	121.78	121.70	121.45	15.61	15.75	123	17	22	-	14	49
244	M	D	-	0.8	-	0.7	0.1	-	bitter	3	120.25	119.94	119.85	119.58	13.67	14.10	120 $\frac{1}{2}$	14 $\frac{1}{2}$	52	-	43	58
335	M	G	-	0.8	-	1.1	-	0.3	oljesur	3	121.30	120.74	119.52	119.19	15.54	15.94	122	16	162	-	40	89
199	M	C	-	1.1	-	0.4	0.7	-	skjoldet	4	125.35	125.00	123.70	123.45	15.32	15.70	125	15 $\frac{1}{2}$	168	-	38	60
174	M	A	-	1.1	-	0.7	0.4	-	-	2	117.75	116.78	114.85	114.40	14.94	15.17	-	-	216	-	23	142
365	M	F	-	1.1	-	0.7	0.4	-	-	4 $\frac{1}{4}$	121.70	121.41	121.35	121.02	13.86	14.05	122	15	25	-	19	62
86	H	E	-	1.1	-	1.1	0	-	skjoldet	6	120.55	120.12	119.65	119.42	16.84	17.12	121	18	75	-	28	66
147	M	A	-	1.1	-	1.7	-	0.6	bitter	3	115.72	115.11	114.89	114.54	13.51	13.31	115	14	2	-	20	96
202	M	C	-	1.4	-	0.1	1.3	-	skjoldet, bitt.	3 $\frac{1}{2}$	121.25	120.91	119.75	119.45	15.77	16.15	121 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$	154	-	38	64
288	M	E	-	1.8	-	0.1	1.7	-	uren Smag	4	123.05	122.45	122.32	121.98	15.98	16.00	124	18	15	-	2	94
267	M	E	-	1.8	-	1.7	0.1	-	bitter	4 $\frac{1}{2}$	119.32	119.04	118.95	118.58	13.86	13.85	120	16	8	-	1	65
361	M	E	-	2.1	-	0.1	2.0	-	slet behandl.	3 $\frac{1}{2}$	119.50	119.26	117.80	117.45	13.83	14.40	120	15	203	-	57	59
209	M	D	-	2.8	1.9	-	4.7	-	bitter	4 $\frac{1}{4}$	120.88	120.66	120.62	120.28	16.51	17.00	122	18	53	-	49	56
239	M	D	-	2.8	-	1.1	1.7	-	bitter	4	117.13	116.85	116.82	116.55	13.35	13.55	117	14	23	-	20	55
37	H	C	-	3.1	-	0.7	2.4	-	daarlig Syre	2	125.18	124.83	124.63	124.37	14.87	14.83	127	16	16	-	4	61
26	H	A	-	3.1	-	1.7	1.4	-	uren	5	114.42	114.20	114.10	113.88	12.71	12.92	114	13	31	-	21	44
197	M	C	-	3.4	-	0.7	2.7	-	bitter	4	120.68	120.37	120.17	119.78	16.92	16.75	121	18	3	-	17	70
169	M	A	-	3.4	-	2.4	1.0	-	for bleg, bitt.	5	119.90	118.80	117.74	117.40	14.04	14.40	120	14	142	-	36	144

(23 Herregaards- [H] og 23 Andels- eller Fællesmejerier [M]).

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage		Mejeriet havde opgivet																												Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.	i Alt	Dommeres Skjøn	Mælk daglig	Mælk til 1 Smør	Mejeri-system	Centrifugering			Syrning										Kjærning				Æltning							
							Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre						Fløden henstod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	varede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning				
										lavet af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	hen-stod Tim.	afk. til o R.	anden Be-hand-ling								sky-let	vad-sket			Tim.	o R.			
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	
-	-	27	-	2280	26	Ctf	-	-	5	S	-	-	-	-	o	K	-	16 $\frac{1}{2}$	11	18	11	13	30	nej	nej	6	2	2	2		
-	-	0	-	1800	27	Ctf	-	20	10	-	-	-	-	-	-	K	-	15	11	18	11	13	30	ja	nej	5 $\frac{1}{2}$	2	4	-	5	
-	-	0	-	2088	24	Ctf	-	25	5	S	-	30	18	-	g	N	-	12	10	20	12	13	30	nej	ja	3	2	2	4		
-	-	0	-	2900	27	Ctf	2	-	7	s	-	23	-	-	ago	N	-	14	12	19	12	13	35	ja	nej	4	2	4	-		
-	-	1	-	1500	27	Ctf	-	20	8	-	-	-	-	-	-	K	-	17	13 $\frac{1}{2}$	20	12	13	42	ja	nej	3 $\frac{1}{2}$	2	3	3		
-	-	15	-	6537	29	Ctf	-	22	13	-	-	-	-	-	-	K	-	14	11 $\frac{1}{2}$	14	10	12 $\frac{1}{2}$	29	nej	nej	4	2	4	6	1	
-	-	5	-	1650	28	Ctf	-	22	6	s	-	-	-	-	-	K	-	16	12	20	12	13	30	ja	ja	5	1	1 $\frac{1}{2}$	4	7	
-	-	1	-	2000	28	Ctf	-	20	7	-	-	-	-	-	-	K	-	13 $\frac{1}{2}$	11	19	10	12	40	ja	nej	4	3	4	5		
-	-	7	-	900	27	Ctf	-	22	9	s	-	27	24	-	-	N	-	17	8	20	12	13	35	ja	nej	3 $\frac{1}{2}$	2	4	-	1	
-	-	6	-	2100	26	Ctf	-	20	4	F	-	20	-	-	-	N	-	-	16	20	9	10 $\frac{1}{2}$	37	nej	nej	4	2	2	-	1	
-	-	0	-	1600	29	Is 36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	17	16 $\frac{1}{2}$	20	12	13	45	nej	-	4	1	2	4		
-	-	17	-	1850	30	Is Ctf	-	-	2	F	-	18	22	-	-	N	-	18	16	22	9	11	30	nej	nej	3	1	3	7		
-	-	0	-	750	29	Vd 36	-	-	-	s	-	20	-	-	a	K	-	17	13	22	14 $\frac{1}{2}$	15	35	ja	nej	5	3	4	-		
-	-	0	-	2800	25	Ctf	-	20	6	-	-	-	-	-	-	K	-	16	12	21	10	12	40	ja	nej	5	2	2 $\frac{1}{2}$	10		
-	-	3	-	8700	25	Ctf	-	20	12	-	-	-	-	-	-	K	-	12 $\frac{1}{2}$	10 $\frac{1}{2}$	19	10 $\frac{1}{2}$	12	45	nej	nej	4	2	2 $\frac{1}{2}$	9		
-	-	154	-	7000	25	Ctf	-	22	9	H	ja	22	20	-	r	N	-	16	14	16	9	11	35	nej	nej	4	2	4	6	8	
-	-	0	-	1050	30	Is 36	-	-	-	s	-	29	22	-	eks	K	-	17	11	22	11	12	37	nej	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	4	5	7	
-	-	2	-	2080	28	Ctf	-	16	9	-	-	-	-	-	-	K	-	15	12	18	11 $\frac{1}{4}$	13	35	nej	nej	4	2	4	3	3	
-	-	1	-	4000	27	Ctf	-	24	8	s	-	30	-	-	-	N	-	15	12	20	11	12 $\frac{1}{2}$	40	nej	nej	4 $\frac{3}{4}$	2	4	4		
-	-	0	-	4000	27	Ctf	-	20	8	s	-	24	10	10	-	N	-	15 $\frac{1}{2}$	11	17	8	9	40	ja	nej	3 $\frac{1}{2}$	2	1 $\frac{1}{2}$	8		
-	-	0	-	1540	27	Ctf	-	22	4	H	-	30	24	-	ip	K	-	18	11 $\frac{1}{2}$	20	12 $\frac{1}{2}$	13	40	ja	nej	4	1	-	-	7	
-	-	7	-	1750	30	BF 36	-	-	-	H	-	23	24	-	g	N	-	15	14 $\frac{1}{2}$	24	12	13	35	nej	nej	6	3	5	8	9	
-	-	20	-	2100	28	Ctf	2	-	12	s	-	18	-	-	auv	N	11	18	12	-	10	-	36	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	1	3 $\frac{1}{4}$	-		
-	-	2	-	6700	27	Ctf	-	22	13	S	-	25	15	-	r	N	-	13	10 $\frac{1}{2}$	15	10 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{1}{2}$	35	ja	nej	4	1	18 $\frac{1}{4}$	-	3	
-	-	0	-	5500	26	Ctf	-	20	7	-	-	-	-	-	-	K	-	16	14	18	12	13	32	nej	nej	4	3	3	10		
-	-	0	-	2550	26	Ctf	2	-	7	S	7	25	-	-	ev	N	-	14 $\frac{1}{2}$	12	20	10 $\frac{1}{2}$	11	40	ja	nej	5	2	2	8	11	
-	-	0	-	4000	26	Ctf	-	22	7	s	-	24	20	-	e	N	-	14	12 $\frac{1}{2}$	19	10 $\frac{1}{2}$	11 $\frac{1}{2}$	35	ja	nej	5	2	5	-		
-	-	0	-	3450	27	Ctf	-	23	9	H	ja	24	-	-	e	N	-	17	13 $\frac{1}{2}$	17	10	12	40	nej	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	6	-		
-	-	0	-	3700	26	Ctf	-	18	8	S	-	-	-	-	gq	N	-	15	13 $\frac{1}{2}$	20	10	11 $\frac{1}{2}$	31	ja	nej	3 $\frac{1}{2}$	1	2	5	2	
-	-	0	-	8400	27	Ctf	-	20	12	S	-	28	-	-	-	N	-	15	12 $\frac{1}{2}$	18	11	12	20	ja	nej	3 $\frac{3}{4}$	1	5	8		
-	-	123	-	5900	28	Ctf	-	15	12	-	-	-	-	-	-	K	-	15 $\frac{1}{4}$	11 $\frac{1}{2}$	18	9	11	35	ja	nej	5	1	5	-		
-	-	105	-	8000	25	Ctf	-	22	13	-	-	-	-	-	-	K	-	15 $\frac{1}{2}$	12	16	12	13	40	ja	nej	5	1	3	-		
-	-	239	-	7500	26	Ctf	-	18	7	-	-	-	-	-	-	K	-	16	12	17	11	12	35	ja	nej	4	2	5	7		
-	-	0	-	3400	27	Ctf	-	25	11	F	-	-	-	-	-	N	-	14	12	18	12	13	35	ja	nej	3 $\frac{1}{2}$	1	1	7		
-	-	37	-	2250	27	Ctf	-	22	5	F	5	15	24	6	r	N	3	15	14	26	10 $\frac{1}{2}$	12	25	nej	nej	3 $\frac{1}{2}$	2	1 $\frac{1}{2}$	6	1	
-	-	0	-	9500	25	Ctf	-	20	16	S	8	26	24	-	-	N	-	16	12	20	12	14	35	nej	ja	4	2	6	8		
-	-	116	-	6000	27	Ctf	-	22	9	H	ja	26	22	-	er	N	-	15	13 $\frac{1}{2}$	17	11	12 $\frac{1}{2}$	40	ja	nej	4	1	3	7		
-	-	0	-	12000	27	Ctf	-	21	-	H	-	29	19	-	-	N	-	-	-	-	10	-	40	nej	nej	3	2	4 $\frac{1}{2}$	-		
-	-	0	-	8700	27	Ctf	-	22	10	S	-	25	-	-	en	N	-	15	12	17	11	12 $\frac{1}{2}$	35	ja	nej	4	2	3	9		
-	-	149	-	2500	27	Ctf	-	12	9	S	-	24	20	ja	e	N	-	-	14	18	11 $\frac{1}{2}$	12	35	ja	nej	6	1	3	13		
-	-	3	-	4873	25	Ctf	-	20	8	S	-	25	-	-	s	N	-	13	11	16	10	11	35	ja	nej	4	2	2	4		
-	-	0	-	7000	26	Ctf	-	22	15	-	-	-	-	-	-	K	-	15	12	18	12	12	30	ja	nej	4	2	2	8		
-	-	0	-	5900	28	Ctf	-	20	4	F	-	16	36	-	-	N	-	13	13	36	9 $\frac{1}{2}$	11	35	nej	nej	4	2	2 $\frac{1}{2}$	-		
-	-	0	-	970	31	Is 24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	15	13 $\frac{1}{2}$	21	13	14	42	nej	nej	5	2	1	-	7	
-	-	0	-	7700	25	Ctf	-	20	10	F	ja	20	-	-	e	N	-	13 $\frac{1}{2}$	12	14	11	12	30	nej	nej	4	2	2	7		
-	-	150	-	11000	27	Ctf	-	22	10	-	-	-	-	-	-	J	-	17 $\frac{1}{2}$	13	18	10 $\frac{1}{2}$	13	40	ja	nej	5	1	2 $\frac{1}{2}$	-		

10de Udstilling med Bedømmelse den 24de Marts 1890

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint			
Lebe-Nr.	Art		ved 1. Bed.		ved 2. Bed.		m.m.	ved 1ste Bed.		ved 2den Bed.	Brutto $\bar{x}$				Thara $\bar{x}$		Brutto $\bar{x}$	Thara $\bar{x}$	ved Henstand i 11 Dage		andet Svind
			»a.«		»b.«						ved Ankomsten	efter 1ste Stripning	før 2den Stripning	ved Afgangen	ved 1ste Stripning	ved 2den Stripning			Smør	Træ	
			+	-	+	-															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
34	H	B	2.6	-	-	-	-	-	3	111.62	111.45	-	111.40	13.68	-	112	15	-	-	-	
72	H	E	2.6	-	-	-	-	-	8	100.45	100.20	-	100.10	14.03	-	99	14	-	-	-	
59	H	D	2.3	-	-	-	-	-	5	118.43	118.30	-	118.20	15.37	-	119	16 $\frac{1}{2}$	-	-	-	
48	H	C	1.9	-	-	-	-	-	4	122.65	122.52	-	122.48	15.27	-	123	15	-	-	-	
262	M	E	1.9	-	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	115.75	115.55	-	115.45	15.30	-	116	16	-	-	-	
263	M	E	1.9	-	-	-	-	-	5 $\frac{1}{2}$	114.40	114.10	-	114.00	15.45	-	114	17	-	-	-	
57	H	D	1.6	-	-	-	-	uren Smag	6	127.82	126.90	-	126.85	17.47	-	128	18	-	-	-	
261	M	E	1.6	-	-	-	-	-	4	117.82	117.62	-	117.60	14.38	-	117	14 $\frac{1}{2}$	-	-	-	
87	H	E	1.3	-	-	-	-	tvæfarvet	5	101.97	101.77	-	101.65	13.65	-	104	14	-	-	-	
265	M	E	1.3	-	-	-	-	-	4	118.52	118.17	-	117.15	15.60	-	119	17	-	-	-	
259	M	E	0.9	-	-	-	-	-	1	118.15	117.90	-	117.82	14.35	-	119	17	-	-	-	
267	M	E	0.9	-	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	118.42	118.20	-	118.15	14.55	-	119	15	-	-	-	
77	H	E	0.6	-	-	-	-	-	5	100.25	100.16	-	100.15	12.50	-	99	13	-	-	-	
241	M	D	0.6	-	-	-	-	-	4	119.50	119.03	-	119.00	16.57	-	119	17	-	-	-	
250	M	D	0.6	-	-	-	-	uren Smag	4 $\frac{1}{2}$	123.35	123.02	-	123.00	16.13	-	123	17	-	-	-	
38	H	C	0.3	-	-	-	-	uren Smag	4	116.85	116.45	-	116.33	15.91	-	117	17	-	-	-	
66	H	D	0.3	-	-	-	-	uren Smag	4	120.10	119.95	-	119.93	15.07	-	121	15	-	-	-	
192	M	B	0.3	-	-	-	-	uren, bitter	3 $\frac{3}{4}$	123.75	123.45	-	123.38	16.08	-	124	17	-	-	-	
244	M	D	0.3	-	-	-	-	-	3	117.25	117.10	-	117.05	14.68	-	117	15	-	-	-	
245	M	D	0.3	-	-	-	-	for bleg	4	119.85	119.50	-	119.45	15.90	-	119 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$	-	-	-	
266	M	E	0.3	-	-	-	-	uren Smag	4	121.65	121.42	-	121.28	15.82	-	122	16 $\frac{1}{2}$	-	-	-	
246	M	D	-	0.1	-	-	-	Afsmag	4 $\frac{1}{2}$	119.38	119.00	-	118.95	16.24	-	119 $\frac{1}{2}$	17	-	-	-	
260	M	E	-	0.1	-	-	-	-	4	118.40	118.17	-	118.04	14.15	-	118	15	-	-	-	
36	H	C	-	0.4	-	-	-	-	5 $\frac{1}{2}$	130.95	130.65	-	130.58	16.50	-	131	17	-	-	-	
208	M	D	-	0.4	-	-	-	uren Lugt	4 $\frac{1}{2}$	114.00	113.53	-	113.51	12.93	-	115	13	-	-	-	
251	M	D	-	0.4	-	-	-	uren, bitter	4	115.15	115.03	-	115.02	13.82	-	115	14	-	-	-	
269	M	E	-	0.4	-	-	-	uren	4 $\frac{1}{2}$	122.00	121.77	-	121.75	16.63	-	123	17	-	-	-	
15	H	A	-	1.1	-	-	-	simp. Kvalit.	5	125.35	125.18	-	125.15	14.77	-	125 $\frac{1}{2}$	15	-	-	-	
264	M	E	-	1.1	-	-	-	uren	4	117.89	117.78	-	117.70	14.65	-	118	15 $\frac{1}{2}$	-	-	-	
61	H	D	-	1.4	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	121.30	120.82	-	120.70	15.54	-	121	17	-	-	-	
240	M	D	-	1.4	-	-	-	bitter	4 $\frac{1}{4}$	120.55	120.32	-	120.28	16.17	-	121	16	-	-	-	
243	M	D	-	1.4	-	-	-	daarl. beh.	4	120.30	120.04	-	120.00	15.32	-	120	16	-	-	-	
270	M	E	-	1.4	-	-	-	bitter	4 $\frac{1}{2}$	115.57	115.42	-	115.32	15.65	-	115	16 $\frac{1}{2}$	-	-	-	
146	M	A	-	1.7	-	-	-	bitter	4 $\frac{1}{2}$	120.80	120.38	-	120.30	12.65	-	121 $\frac{1}{2}$	15	-	-	-	
55	M	D	-	2.1	-	-	-	bitter	4 $\frac{1}{2}$	117.33	117.18	-	117.15	16.37	-	117	17	-	-	-	
248	M	D	-	2.1	-	-	-	bitter	4 $\frac{1}{2}$	120.18	119.90	-	119.70	15.05	-	120	16	-	-	-	
268	M	E	-	2.1	-	-	-	tyk, bitter	4 $\frac{1}{2}$	116.49	116.37	-	116.25	15.25	-	116	16	-	-	-	
114	M	B	-	3.1	-	-	-	uren, bitter	0	123.85	123.65	-	123.57	15.40	-	124	16	-	-	-	
249	M	D	-	3.7	-	-	-	uren, bitter	4	122.95	122.65	-	122.58	17.02	-	123	17 $\frac{1}{2}$	-	-	-	

(12 Herregaards- [H] og 27 Andels- eller Fællesmejerier [M]).

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																										Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Dommernes Skjøn	Mælk daglig	Mælk til 1 M Smør	Mejeri-system	Centrifugering			Syrning										Kjærning						Æltning				
	ved Henstand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre					Fløden syre-net med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	va-rede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 M Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning			
										lavet af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	hen-stod Tim.	afk. til o R.									anden Be-hand-ling	skyl-let			vad-sket	Tim.	o R.	
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
-	-	-	-	1700	26	Ctf	-	20	9	F	-	24	-	-	-	N	-	14	13	18	11	11 $\frac{3}{4}$	28	nej	nej	4	2	8	-	
-	-	-	-	1700	25	Ctf	-	18	10	s	-	25	24	-	-	F	-	15	12 $\frac{1}{2}$	18	12 $\frac{1}{2}$	13	30	nej	nej	4	2	4	8	
-	-	-	-	930	24	Ctf	-	22	9	F	-	-	-	-	-	N	-	15	11 $\frac{1}{2}$	18	10	10 $\frac{1}{2}$	35	ja	nej	4	1	2 $\frac{1}{2}$	-	1
-	-	-	-	4750	28	Ctf	-	19	10	-	-	-	-	-	-	K	-	14	11	19	9	10	35	ja	nej	3 $\frac{1}{2}$	1	2	4	
-	-	-	-	11500	28	Ctf	-	16	10	S	ja	18	24	-	e	N	-	13	11	18	11	12	28	ja	nej	4	2	3	-	
-	-	-	-	7000	28	Ctf	-	21	10	S	-	22	-	-	c	N	-	11 $\frac{1}{2}$	10	18	11	12 $\frac{1}{2}$	27	nej	nej	4	2	1 $\frac{1}{2}$	7	
-	-	-	-	2150	26	Ctf	-	20	7	-	-	-	-	-	-	K	2	16	14	17	11	13	40	nej	nej	5	2	4	7	1
-	-	-	-	6300	27	Ctf	-	22	10	s	-	27	24	-	e	N	-	13	11 $\frac{1}{2}$	18	11	12	30	ja	nej	5	1	2	7	
-	-	-	-	1225	30	Fd 36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	F	-	12	10	22	12	13	30	nej	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	3	-	7
-	-	-	-	7300	27	Ctf	-	21	14	S	-	24	24	-	-	N	-	16	13	14	11 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{1}{2}$	30	nej	ja	4	1	5	10	
-	-	-	-	6000	25	Ctf	-	20	9	-	-	-	-	-	-	J	-	14	12	18	11	-	30	ja	nej	4	1	3	-	
-	-	-	-	8400	27	Ctf	-	22	10	S	-	24	-	-	e	N	-	13	12	17	11	12	35	ja	nej	4	1	4	10	
-	-	-	-	900	29	Vd 24	-	-	-	S	-	16	-	-	d	N	-	13	11	24	13	14	37	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	4	10	7
-	-	-	-	11000	27	Ctf	-	22	9	S	-	25	-	-	e	N	-	16	14	12	10	11	32	ja	nej	5	2	20	6	
-	-	-	-	11150	27	Ctf	-	22	10	S	-	26	-	-	e	N	-	14	13	18	10	12	25	ja	nej	5	2	2	-	
-	-	-	-	2000	25	Ctf	-	20	8	H	8	27	-	8	-	N	4 $\frac{1}{2}$	15	13	16	11	12	30	nej	nej	5 $\frac{1}{2}$	3	18	8	
-	-	-	-	1550	26	Ctf	-	23	5	-	-	-	-	-	-	K	-	17	15	19	9	11	35	nej	nej	4 $\frac{1}{2}$	3	2	9	
-	-	-	-	5700	25	Ctf	-	18	10	S	-	34	-	-	e	N	-	17	13	18	10	11	30	ja	nej	3 $\frac{1}{2}$	2	6	8	
-	-	-	-	8700	26	Ctf	-	20	13	S	-	28	-	-	-	N	-	14	12 $\frac{1}{2}$	18	11	12	25	ja	nej	4	1	6	9	
-	-	-	-	9000	27	Ctf	-	24	9	-	-	-	-	-	-	K	-	14	13	16	12	12	28	ja	nej	4	1	4	4	
-	-	-	-	7800	27	Ctf	-	23	10	S	-	22	-	-	-	N	-	15	14	10	10	11	35	ja	nej	4	2	4	8	
-	-	-	-	10000	29	Ctf	-	20	8	F	-	24	-	-	-	N	3 $\frac{1}{2}$	15	13	16	9	10	30	ja	-	4 $\frac{1}{2}$	2	17	10	
-	-	-	-	8100	28	Ctf	-	22	-	F	-	20	24	-	-	N	-	18	16	8	9	10 $\frac{1}{2}$	35	nej	ja	4	2	2 $\frac{1}{2}$	7	
-	-	-	-	3600	26	Ctf	-	24	12	S	-	26	24	-	-	N	-	14 $\frac{1}{2}$	13	18	10 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{1}{2}$	34	ja	nej	4	2	4	10	
-	-	-	-	4000	26	Ctf	-	24	8	F	-	16	-	-	e	N	-	14	10	17	9	10	35	ja	nej	4	2	3	8	
-	-	-	-	10000	28	Ctf	-	22	13	s	-	26	-	-	j	K	-	13	12 $\frac{1}{4}$	18	11	12 $\frac{1}{2}$	30	nej	nej	3 $\frac{1}{4}$	2	1 $\frac{1}{2}$	8	
-	-	-	-	5400	27	Ctf	-	22	9	S	-	28	-	-	-	N	-	16 $\frac{1}{2}$	16	9	9	11	42	ja	nej	4	2	2 $\frac{1}{2}$	8	
-	-	-	-	3430	27	Ctf	-	18	10	-	-	-	-	-	-	K	-	13	12	20	11	13 $\frac{1}{2}$	30	nej	nej	5	1	1 $\frac{1}{2}$	7	1
-	-	-	-	8800	29	Ctf	-	24	10	-	-	-	-	-	-	K	-	14	12	15	10	11 $\frac{1}{2}$	35	ja	nej	3	2	5	10	
-	-	-	-	5100	26	Ctf	-	18	6	-	-	-	-	-	-	K	-	16	12	18	9 $\frac{1}{2}$	10 $\frac{1}{2}$	35	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	3 $\frac{1}{2}$	-	
-	-	-	-	8000	28	Ctf	-	20	8	F	-	-	-	-	j	K	-	15	12	18	10 $\frac{1}{2}$	11 $\frac{1}{2}$	40	ja	nej	4	1	3	7	
-	-	-	-	8500	27	Ctf	-	20	10	S	-	22	-	-	-	N	-	16	10	18	10	11	30	ja	nej	3	2	3	8	
-	-	-	-	14500	26	Ctf	-	24	10	H	ja	27	-	ja	es	N	-	15 $\frac{1}{2}$	13	15	9 $\frac{1}{2}$	11 $\frac{1}{2}$	42	ja	nej	4	2	5	8	
-	-	-	-	8000	26	Ctf	-	22	9	-	-	-	-	-	-	K	-	14	12 $\frac{1}{2}$	18	13	14	35	ja	nej	4	1	2	6	
-	-	-	-	11000	28	Ctf	-	22	7	S	-	24	-	-	gn	N	-	15	12	18	10	12	35	nej	nej	4	2	3	7	
-	-	-	-	9200	27	Ctf	-	20	10	S	-	22	20	-	e	N	-	15	14	16	10	11 $\frac{1}{2}$	30	ja	nej	3	2	3	8	
-	-	-	-	6700	28	Ctf	-	24	12	F	-	-	-	-	j	F	-	17	15	7	8	10	40	ja	naj	4	2	5	9	
-	-	-	-	1500	27	Ctf	-	22	8	-	-	-	-	-	-	K	-	16	12	18	11	12	35	nej	nej	4	2	3	8	
-	-	-	-	9000	26	Ctf	-	20	14	S	-	26	-	-	-	N	-	14	13	15	11	12	40	nej	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	1 $\frac{1}{2}$	-	

11te Udstilling med Bedømmelse den 2den og 16de Juni 1890

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint				
Løbe-Nr.	Art		ved 1. Bed.	ved 2. Bed.	»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	Brutto ₦				Thara ₦		Brutto ₦	Thara ₦	ved Henstand i 11 Dage		andret Svind				
								+		÷	+	÷	+			÷	+		÷	+	÷	
			1	2	3	4	5							6	7							8

105	H	G	3.4	-	3.2	-	-	0.2	-	-	4	118.77	118.37	117.95	116.18	14.17	13.85	119	15	10	-	32	-	217
83	H	E	3.4	-	0.5	-	-	2.9	-	-	3½	115.10	114.47	113.92	113.55	14.97	15.05	114	15	63	-	-	8	100
79	H	E	3.0	-	2.2	-	-	0.8	-	-	4	124.05	123.80	123.45	123.15	13.23	13.20	123½	13	32	-	3	-	55
84	H	E	2.7	-	2.9	-	0.2	-	-	-	4½	97.50	97.05	95.88	95.50	14.40	13.70	98	14	47	-	70	-	83
411	H	C	2.0	-	1.2	-	-	0.8	-	-	6	116.92	116.15	115.28	114.80	15.70	15.55	117	16	72	-	15	-	125
90	H	E	2.0	-	0.9	-	-	1.1	blød	blød	2	98.50	97.87	97.38	97.05	12.80	12.35	98½	13	4	-	45	-	96
82	H	E	1.4	-	-	0.1	-	1.5	-	-	2	105.52	104.92	104.15	103.78	13.98	13.75	106	15	54	-	23	-	97
106	H	A	1.4	-	-	0.5	-	1.9	blød	blød	4	121.30	120.85	119.80	119.38	14.07	13.85	120	14½	83	-	22	-	87
156	M	A	1.0	-	2.9	-	1.9	-	-	-	5	124.54	124.25	123.80	123.65	14.59	14.38	125	15	24	-	21	-	44
131	M	F	1.0	-	2.5	-	1.5	-	-	-	3	118.07	117.82	117.45	117.17	14.88	14.60	118	16	9	-	28	-	53
272	M	E	1.0	-	0.5	-	-	0.5	-	-	4	121.00	120.63	120.00	119.65	15.37	14.80	121	16½	6	-	57	-	72
67	H	D	1.0	-	-	0.1	-	1.1	-	-	4	120.27	119.78	119.30	119.00	16.23	15.82	121	17	7	-	41	-	79
108	H	A	1.0	-	-	0.1	-	1.1	-	-	4	114.82	114.21	113.55	113.30	13.05	12.75	116	13½	36	-	30	-	86
65	H	D	1.0	-	-	0.5	-	1.5	-	blød, fedtet	5	111.20	109.69	109.10	108.75	16.38	15.90	112	17	11	-	48	-	186
33	H	A	0.7	-	0.9	-	0.2	-	-	-	7	122.47	121.86	121.35	121.05	15.31	15.25	122	16	45	-	6	-	91
132	M	F	0.7	-	0.9	-	0.2	-	-	-	5	118.09	117.47	116.05	115.65	13.07	13.15	119	13½	150	-	-	8	102
69	H	D	0.4	-	2.2	-	1.8	-	fedtet	blød	3½	122.59	122.19	121.80	121.35	16.00	15.75	123¼	17	14	-	25	-	85
159	M	A	0.4	-	1.9	-	1.5	-	-	-	3½	122.00	121.75	121.30	121.05	14.67	14.50	123	16	28	-	17	-	50
276	M	E	0.4	-	1.5	-	1.1	-	-	-	4½	117.95	117.59	116.87	116.60	14.78	14.20	118	15½	14	-	58	-	63
278	M	E	0.4	-	1.2	-	0.8	-	-	-	5¼	121.00	120.66	120.40	120.10	15.95	15.80	121	16½	11	-	15	-	64
118	M	C	0.4	-	0.2	-	-	0.2	-	-	2	130.95	130.13	129.30	129.00	19.85	19.80	130	21	78	-	5	-	112
129	M	E	0.4	-	-	0.8	-	1.2	-	meget uren Smag	4	118.57	118.32	117.95	117.40	15.44	15.25	120	15	18	-	19	-	80
107	H	A	0	-	0.5	-	0.5	-	blød	blød	4	128.09	127.51	126.70	126.25	14.05	13.70	128¾	15¼	46	-	35	-	103
122	M	D	0	-	0.2	-	0.2	-	-	-	4½	119.57	119.16	118.92	118.65	14.25	14.70	119	15	69	-	-	45	68
271	M	E	0	-	-	2.5	-	2.5	-	oljet	4	116.10	115.81	115.45	115.25	14.53	14.25	116½	15	8	-	28	-	49
161	M	A	0	-	-	2.8	-	2.8	-	tællat	4	116.45	116.17	115.50	115.15	12.53	11.95	117	13½	9	-	58	-	63
158	M	A	-	0.3	1.5	-	1.8	-	-	-	4	122.92	122.44	121.60	121.40	13.89	13.35	123	15	30	-	54	-	68
273	M	E	-	0.3	0.5	-	0.8	-	overarbejdet	-	4½	119.00	118.55	117.10	116.85	15.76	14.70	119	17¼	39	-	106	-	70
110	H	A	-	0.6	0.2	-	0.8	-	Staldsmag	Staldsmag	6	123.00	122.53	121.65	121.20	13.44	13.20	123	14	64	-	24	-	92
126	M	E	-	0.6	-	0.5	0.1	-	-	oljet	4	118.05	117.66	117.12	116.80	15.22	14.75	119	16	7	-	47	-	71
155	M	A	-	0.6	-	3.5	-	2.9	branket	fedtet, uren	3½	119.95	119.68	119.60	119.30	13.08	13.00	120	16	0	-	8	-	57
11	H	A	-	1.0	1.2	-	2.2	-	-	-	8	122.23	121.36	120.50	120.15	15.48	14.85	121	17	23	-	63	-	122
112	M	A	-	1.0	1.2	-	2.2	-	-	-	8	113.72	113.41	113.10	112.80	13.46	13.30	113½	15½	15	-	16	-	61
163	M	A	-	1.0	-	0.8	0.2	-	-	bitter	3	119.02	117.53	116.20	115.80	14.11	14.30	119	15	152	-	-	19	189
277	M	E	-	1.0	-	3.5	-	2.5	-	bitter	4½	124.02	123.39	122.60	122.25	17.11	16.45	124	18	13	-	66	-	98
113	M	A	-	1.3	0.9	-	2.2	-	-	-	4½	122.80	122.42	121.60	121.25	13.92	13.40	122	14½	30	-	52	-	73
115	M	C	-	1.3	-	0.8	0.5	-	-	-	3½	123.57	123.14	122.85	122.45	14.77	14.70	124¼	15¼	22	-	7	-	83
117	M	C	-	1.3	-	2.5	-	1.2	-	meget uren	3	120.92	120.47	119.70	119.45	14.97	14.45	121	15¼	25	-	52	-	70
109	H	A	-	1.6	0.5	-	2.1	-	-	-	1	105.02	104.60	104.15	103.80	12.73	12.45	105	14	17	-	28	-	77
130	M	F	-	2.0	-	1.5	0.5	-	-	-	3	120.96	120.64	120.50	120.25	14.44	14.35	121	15	5	-	9	-	57
160	M	A	-	2.0	-	1.8	0.2	-	bitter	sildet	4	118.17	117.75	117.20	116.95	15.41	14.95	118	16½	9	-	46	-	67
116	M	C	-	2.3	-	1.1	1.2	-	bitter	bitter	3	121.88	121.51	120.55	120.20	13.23	13.10	122½	16½	83	-	13	-	72
412	H	C	-	3.3	-	1.8	1.5	-	tællat	fedtet	4	117.07	116.88	116.65	116.40	13.36	13.30	-	-	17	-	6	-	44
128	M	E	-	3.3	-	2.8	0.5	-	bitter	bitter	4½	115.40	114.83	114.00	113.70	16.06	15.35	115	16¾	12	-	71	-	87
279	M	E	-	3.6	-	3.8	-	0.2	bitter	bitter	4	116.43	116.05	115.15	114.90	16.22	15.45	116	16	13	-	77	-	63

(18 Herregaards- [H] og 27 Andels- eller Fællesmejerier [M]).

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																									Bemærkninger Nr.	
	Bortflydt Kvt.		Bomernes Skjen	Mælk daglig	Mælk til 1 Smør	Mejeri-system	Centrifugering			Syrning										Kjærning						Æltning				
	ved Henstand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre					Fløden syrnet med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	varede Min	Smørret		Kvt. Salt til 1 Smør	Gange	Mølle Saltning og sidste Æltning			
										lavet af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	henstod Tim.	afk. til o R.									anden Behandling	skyllet			vadsket	Tim.		o R.
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
-	-	0	-	2000	25	Ctf	2	-	11	S	-	18	21	-	-	N	-	13	11	21	11	12	30	ja	nej	4	2	7	8	
-	-	27	-	1370	30	Is 34	-	-	-	S	-	27	24	-	e	N	-	16	14	18	13	14	60	ja	nej	4	1	3	10	
-	-	0	-	2600	26	Ctf	1	-	9	s	-	17	-	-	e	N	-	14	12	20	10	12½	40	ja	nej	4	2	2½	9	1
-	-	1	-	1400	23	Ctf	1	21	3	F	-	-	-	-	adv	N	-	17½	15½	17	10½	12½	30	ja	nej	5	2	3½	4	11
-	-	20	-	2700	31	Is 24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	14	12	17	12	13¼	38	ja	nej	4	2	7½	6	15
-	-	0	-	1450	23	Ctf	2	-	10	-	-	-	-	-	-	K	-	13	11	16	11	12	38	ja	nej	4	2	4	7	
-	-	0	-	2850	29	Ctf	1	22	4	-	-	-	-	-	-	K	-	13	11	20	11	13	30	ja	nej	4	2	2	8	
-	-	0	-	2500	28	Is 36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	13	13	24	11	13	50	nej	nej	5	2	3	-	10
-	-	0	-	11000	25	Ctf	1	20	10	S	ja	26	-	-	i	K	-	14	13	16	10½	11½	25	ja	nej	5	2	8	6	
-	-	0	-	7000	27	Ctf	1	24	11	-	-	-	-	-	-	K	-	11	13	14	11	13	25	ja	nej	2	1	4	12	
-	-	0	-	9000	30	Ctf	1	22	10	F	-	-	-	-	-	N	-	13	12	16	10	11	25	ja	nei	4½	2	20	6	
-	-	0	-	2400	27	Ctf	1	21	8	s	-	-	-	-	-	K	-	14	12	20	12	14½	30	ja	nej	3	2	3½	6	4
-	-	0	-	5000	28	C. Is	1	17	4	s	4	23	-	-	jo	K	-	17	16½	8	8½	10¾	48	nej	nej	4	2	3½	-	9
-	-	0	-	2800	28	Ctf	1	-	4	F	-	15	18	-	-	N	25	10	10½	18	10½	-	50	nej	nej	4	3	4½	4	10
-	-	0	-	2100	26	Ctf	1	22	8	-	-	-	-	-	-	K	1½	15	13	18	10	11½	42	ja	nej	4	2	4	-	1
-	-	124	-	2000	27	Ctf	1	-	10	F	ja	15	-	-	-	N	-	14	12	18	10½	11½	-	ja	nej	4	1	3½	10	10
-	-	0	-	1879	27	Ctf	2	-	5	S	ja	26	21	-	eh	K	-	15	12	20	12	13½	45	nej	nej	4	2	3½	-	10
-	-	0	-	11000	26	Ctf	1	18	10	-	-	-	-	-	-	J	-	13	12	16	10	11½	30	ja	nej	5	2	4	10	
-	-	0	-	10000	27	Ctf	1	18	10	S	-	-	-	-	n	N	-	16	16	8	9	12	25	ja	nej	4	1	22	10	
-	-	0	-	12500	26	Ctf	1	18	12	F	-	14	-	-	-	N	-	12	12	18	10	12½	35	ja	nej	4	1	18	7	
-	-	67	-	5000	28	Ctf	2	-	5	F	-	-	-	-	-	K	-	13	13	18	10½	12	30	ja	nej	4	1	9	6	
-	-	0	-	6000	27	Ctf	1	22	10	F	-	-	-	-	-	N	-	12	12	18	9½	11	36	ja	nej	3	2	7	5	
-	-	3	-	1400	26	Ctf	1	20	4	s	-	37	24	-	-	N	-	14	13	19	12	13½	52	ja	nej	4	1	1½	-	10
-	-	6	-	8750	28	Ctf	1	20	10	S	10	23	13	10	eg	N	-	12½	12	13	9½	10½	35	ja	nej	4	1	2	9	
-	-	0	-	7200	29	Ctf	1	20	9	F	-	17	-	-	-	N	-	14	10	14	10	11	40	ja	nej	4½	2	22	9	
-	-	3	-	9168	27	Ctf	1	18	10	H	-	25	20	ja	s	N	-	12	12½	18	10	11	30	nej	nej	3	3	3	10	
-	-	0	-	9500	26	Ctf	1	18	12	F	-	-	-	-	-	N	-	12	11	18	11	13	35	ja	nej	5	1	20	-	
-	-	0	-	20000	28	Ctf	1	23	7	S	-	21	17	7	-	N	-	17	15	7	8½	10½	45	nej	nej	4	3	10	8	
-	-	6	-	3500	25	Ctf	1	20	5	S	-	20	-	-	g	N	-	14	13	18	12	14	42	ja	nej	6	2	4	5	
-	-	0	-	6000	27	Ctf	1	21	9	-	-	-	-	-	-	J	-	13	12	13	10	12	27	nej	nej	4	1	5	8	
-	-	0	-	8000	26	Ctf	1	20	-	-	-	-	-	-	-	K	-	14	10	16	10	12	25	nej	-	3	2	4	3	
-	-	0	-	2450	27	Ctf	1	17	7	-	-	-	-	-	-	K	-	13	13½	20	10	12	35	ja	nej	6	3	4	7	1
-	-	0	-	13500	32	Is 12	-	-	-	F	-	14	36	-	-	N	-	14	16	26	8	10½	35	nej	nej	4	1	3	-	10
-	-	135	-	5600	26	Ctf	1	18	8	-	-	-	-	-	-	K	-	15	10	12	9	11	45	ja	nej	4	1	6	7	
-	-	0	-	13500	28	Ctf	1	20	9	F	-	15	-	-	-	N	-	12	-	15	10	11	26	ja	nej	4	2	14	8	
-	-	0	-	2800	27	Ctf	1	20	12	-	-	-	-	-	-	J	-	12½	12½	18	10½	11	25	nej	nej	3	2	5	11	
-	-	0	-	3600	27	Ctf	1	20	8	-	-	-	-	-	-	K	-	14	11	20	11	12	37	ja	nej	4	1	2½	13	
-	-	0	-	16500	27	Ctf	2	-	9	-	-	-	-	-	-	K	-	13½	13	15	11½	12	28	ja	nej	4	2	8	10	
-	-	0	-	2100	24	Ctf	1	22	4	S	-	24	-	-	eg	N	-	16	13	18	9	11	45	nej	nej	4½	2	4	-	10
-	-	0	-	6000	26	Ctf	1	24	13	-	-	-	-	-	-	J	-	13	10	16	10	12	45	ja	nej	4	2	20	8	14
-	-	0	-	13000	27	Ctf	1	18	8	s	-	18	-	-	f	N	-	12	13	18	9	10	30	ja	nej	4	2	4	9	
-	-	42	-	8500	28	Ctf	2	22	9	S	-	-	-	-	-	N	-	13	11½	16	11	13	40	nej	nej	3	1	9	-	
-	-	0	-	2000	28	Ctf	1	22	10	s	-	20	24	-	e	N	-	13	12	17	9½	11	30	nej	nej	3	2	20	9	
-	-	0	-	10000	27	Ctf	1	22	11	F	-	18	-	-	-	N	-	12	12	16	10½	11½	35	ja	ja	4½	1	5	-	10
-	-	0	-	8000	27	Ctf	1	22	-	S	-	24	-	-	e	N	-	13	12	17	9½	11½	40	ja	nej	4	2	16	8	

12te Udstilling med Bedømmelse den 16de og 30te Juni 1890

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint								
Lebe-Nr.	Art		ved 1. Bed.	ved 2. Bed.	»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	Brutto ₧				Thara ₧		Brutto ₧	Thara ₧	ved Henstand i 11 Dage		and- et Svind								
								+		÷	+	÷	+			÷	+		÷	+	÷	+	÷			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20							
105	H	G	3.0	-	3.6	-	0.6	-	-	-	-	-	3	113.90	111.84	111.55	111.15	12.35	12.25	113	13	19	-	10	-	246
51	H	D	3.0	-	-	0.4	-	3.4	-	bitter, oljet	-	-	5½	124.75	124.09	123.55	123.30	15.21	14.60	126	18	-	7	61	-	91
399	M	D	2.7	-	2.9	-	0.2	-	-	-	-	-	5	119.27	118.95	118.25	117.95	15.10	14.55	120	17	15	-	55	-	62
363	M	F	2.3	-	1.9	-	-	0.4	-	-	-	-	5	118.95	118.21	116.80	116.60	17.06	16.75	119½	18	110	-	31	-	94
83	H	E	2.0	-	-	0.1	-	2.1	-	tælllet	-	-	3½	116.60	116.09	115.20	114.80	15.24	14.80	118	15	45	-	44	-	91
362	M	E	1.7	-	1.3	-	-	0.4	-	-	-	-	4½	127.62	127.16	126.45	126.20	15.23	15.15	127½	16	63	-	8	-	71
398	M	D	1.7	-	0.6	-	-	1.1	-	-	-	-	4	122.05	121.28	120.60	120.30	16.78	16.75	123	18½	65	-	3	-	107
373	M	F	1.7	-	-	0.4	-	2.1	-	sildet	-	-	4	120.72	119.73	118.30	117.90	16.45	15.25	120	17	23	-	120	-	139
402	M	D	1.3	-	2.3	-	1.0	-	-	-	-	-	4½	121.22	120.53	120.05	119.80	13.96	14.00	122	15½	52	-	-	4	94
364	M	F	1.3	-	1.6	-	0.3	-	-	-	-	-	3½	119.65	118.88	117.90	117.60	17.28	16.50	120½	18	20	-	78	-	107
396	M	D	1.3	-	1.6	-	0.3	-	-	-	-	-	4	119.90	119.05	118.40	118.20	16.97	16.70	120	17	38	-	27	-	105
367	M	E	1.3	-	-	0.4	-	1.7	-	-	-	-	4	119.40	119.10	119.10	118.90	14.35	14.50	119½	15½	15	-	-	15	50
190	M	B	0.7	-	-	0.1	-	0.8	branket	urenligt og Smag	-	-	4	114.62	113.69	112.55	112.40	14.69	13.65	115	15	10	-	104	-	108
114	M	B	0.3	-	1.6	-	1.3	-	skjoldet	skjoldet	-	-	3	123.10	122.26	121.35	121.10	16.46	15.30	123½	16	-	25	116	-	109
195	M	B	0.3	-	0.9	-	0.6	-	-	-	-	-	4	117.72	117.06	116.55	116.30	16.71	16.40	118½	18	20	-	31	-	91
371	M	E	0.3	-	0.9	-	0.6	-	-	-	-	-	4½	115.50	115.05	114.55	114.30	13.85	13.60	116	14½	25	-	25	-	70
50	H	D	0.3	-	-	0.7	-	1.0	-	gammel	-	-	4	117.17	116.55	116.00	115.75	13.15	12.80	117½	14½	20	-	35	-	87
368	M	E	0.3	-	-	1.4	-	1.7	blød	oljet	-	-	5	117.03	116.72	116.30	116.15	14.92	14.60	117	15½	10	-	32	-	46
194	M	B	0	-	0.6	-	0.6	-	ram og tyk	-	-	-	4	122.60	121.52	121.15	120.90	14.15	14.45	123	16	67	-	-	30	133
397	M	D	0	-	0.3	-	0.3	-	-	-	-	-	4	120.05	119.28	118.85	118.65	15.33	15.35	120	16	45	-	-	2	97
400	M	D	-	0.3	2.3	-	2.6	-	uren	-	-	-	4	119.70	119.38	119.10	118.90	16.13	16.00	120	17½	15	-	13	-	52
53	H	D	-	0.3	-	0.4	-	0.1	meget blød	gml. Smag	-	-	5	119.85	119.36	118.35	117.85	17.46	16.55	121	19	10	-	91	-	99
365	M	F	-	0.3	-	0.7	-	0.4	fløv	branket, fedtet	-	-	4½	118.60	118.06	117.10	116.80	14.38	13.65	120½	15	23	-	73	-	84
372	M	E	-	0.7	-	1.7	-	1.0	uren	gml. Smag	-	-	4	117.85	116.97	115.90	115.70	15.05	14.30	119	16	32	-	75	-	108
366	M	F	-	1.0	0.9	-	1.9	-	skjoldet	skjoldet	-	-	4	119.30	118.79	118.35	118.00	14.09	13.90	125	15	25	-	19	-	86
376	M	F	-	1.0	-	0.1	0.9	-	branket	branket	-	-	3½	120.70	120.01	119.10	118.85	15.36	14.85	121	15½	40	-	51	-	94
104	H	G	-	1.0	-	2.4	-	1.4	-	trannet	-	-	2	116.40	115.97	115.65	115.40	13.82	13.85	117	15	35	-	-	3	68
193	M	B	-	1.3	-	1.4	-	0.1	uren	gml., lidt oljet	-	-	4	116.55	115.93	115.15	114.85	15.58	14.85	118	17	5	-	73	-	92
101	H	G	-	1.3	-	5.4	-	4.1	fedtet og blød	oljet og tælllet	-	-	0	117.10	116.50	115.95	115.65	15.05	14.70	118	15½	20	-	35	-	90
403	M	D	-	1.7	1.6	-	3.3	-	blød og uren	-	-	-	4½	122.26	121.30	120.00	119.70	15.54	15.80	123½	16½	156	-	-	26	126
34	H	B	-	2.0	-	0.4	1.6	-	daarlig Syre	daarlig Syre	-	-	4	115.10	114.53	114.35	114.10	13.18	13.20	115	14	20	-	-	2	82
369	M	E	-	2.0	-	1.4	0.6	-	blød	oljet og bitt.	-	-	4½	118.45	118.12	117.60	117.30	13.32	13.20	119	14½	40	-	12	-	63
52	H	D	-	2.0	-	2.4	-	0.4	meget uren	meget uren	-	-	5	118.75	118.40	117.75	117.50	17.43	16.90	119½	18½	12	-	53	-	60
401	M	D	-	2.7	-	2.4	0.3	-	uren	fedtet og uren	-	-	4	121.17	120.61	120.50	120.30	14.88	14.80	121	16	3	-	8	-	76
94	H	G	-	3.0	2.6	-	5.6	-	blød og bitter	-	-	-	3	96.30	95.43	94.57	94.30	15.68	15.15	98	16	33	-	53	-	114
196	M	B	-	3.3	-	0.4	2.9	-	uren	bitt. og uren	-	-	3½	118.05	117.30	116.50	116.25	14.53	14.15	119½	16½	42	-	38	-	100
191	M	B	-	3.3	-	4.4	-	1.1	meget uren	meget uren	-	-	3½	120.45	119.76	119.05	118.80	15.96	15.35	120	18	10	-	61	-	94

(10 Herregaards- [H] og 27 Andels- eller Fællesmejerier [M]).

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																											Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Dommernes Skjøn	Mælk daglig	Mælk til 1 Ø Smør	Mejeri-system	Centri-fugering			Syrning											Kjærning						Æltning				
	ved Hen-stand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk etf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre						Fløden syret med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden hen-stod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	va-rede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Ø Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning			
										lavet af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	hen-stod Tim.	afk. til o R.	anden Be-hand-ling									skyl-let	vad-sket			Tim.	o R.		
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	
-	-	0	-	1850	26	Ctf	2	-	11	-	-	-	-	-	-	K	-	13	11	21	11	12	30	ja	nej	4	2	7	6		
-	-	0	-	1800	26	Ctf	1	22	10	S	-	26	24	-	e	N	-	11	11	18	11	12	30	nej	nej	4	2	20	12		
-	-	0	-	10500	29	Ctf	1	22	7	-	-	-	-	-	-	K	-	15	8	16	8	11	32	ja	nej	4	2	5	7		
-	-	5	-	9500	28	Ctf	1	-	8	F	-	-	-	-	-	N	-	10½	11	14	9½	11	35	ja	nej	4	2	5½	4		
-	-	8	-	1350	31	Is 12	-	-	-	s	-	25	24	-	e	N	-	14	13	17	13	13½	60	ja	nej	4	1	3	12		
-	-	0	-	12500	28	Ctf	1	22	10	H	-	22	-	-	-	N	-	13	13	12	9	11	35	ja	nej	4	2	10	8		
-	-	0	-	8700	29	Ctf	1	20	10	-	-	-	-	-	-	K	-	14	14	12	8½	10½	30	ja	nej	3	2	4	-		
-	-	0	-	5500	28	Ctf	1	18	11	-	-	-	-	-	-	K	-	11	12	14	12	12	40	ja	nej	3	2	23	12		
-	-	0	-	8200	29	Ctf	1	24	12	F	-	-	-	-	-	N	-	14	-	8	10	13	30	ja	nej	5	2	22	-		
-	-	0	-	5700	28	Ctf	1	20	9	S	-	22	-	ja	-	N	-	10	11	9	9	13	30	ja	nej	3	1	3	11		
-	-	0	-	6000	29	Ctf	1	20	9	-	-	-	-	-	-	J	-	12	11	18	11	-	25	ja	nej	4	1	2	10		
-	-	0	-	8000	29	Ctf	1	20	9	S	-	20	20	-	e	N	-	13	10	16	10	11	35	nej	nej	3	1	3½	6		
-	-	0	-	5200	26	Ctf	1	22	10	-	-	-	-	-	-	K	-	12½	12½	14	10	11½	45	ja	nej	4½	2	20	8		
-	-	12	-	3000	28	Ctf	1	22	12	-	-	-	-	-	-	J	-	12	10	16	10	12	30	nej	nej	4	2	3	11		
-	-	3	-	10000	27	Ctf	1	20	9	s	-	20	-	-	-	N	-	12	13	18	11	13½	47	ja	nej	4	2	3	10		
-	-	0	-	7000	28	Ctf	1	20	12	-	-	-	-	-	-	K	-	12	13	10	10	11½	30	ja	nej	3½	1	3	11		
-	-	0	-	3100	27	Ctf	1	18	7	H	ja	22	18	-	e	N	-	12	12	16	10	11	40	ja	nej	4½	2	2½	-		
-	-	0	-	16413	28	Ctf	1	20	10	s	-	26	10	10	-	N	-	13	13½	9	9	10	25	nej	nej	3½	1	3	10		
-	-	20	-	7800	27	Ctf	1	20	10	-	-	-	-	-	-	K	-	12	12½	16	11	13	20	nej	nej	4	1	6	4		
-	-	4	-	10500	28	Ctf	1	19	10	S	ja	23	16	-	-	N	-	12½	12½	16	10	12	30	ja	nej	4	1	3	8		
-	-	0	-	9000	29	Ctf	1	18	8	S	-	22	-	-	e	N	-	13	12	16	9	10½	30	ja	nej	4	1	18	11		
-	-	0	-	2000	26	Ctf	1	24	7	S	-	25	24	-	-	N	6	14	13	18	8	9½	40	ja	nej	4½	2	3	9		
-	-	0	-	6700	27	Ctf	1	20	11	-	-	-	-	-	-	K	-	12	13½	20	9½	11	40	ja	nej	3	2	5	-	10	
-	-	0	-	13500	28	Ctf	1	19	9	F	-	14	-	-	-	N	-	10	10	20	9	11	35	nej	nej	4	2	4	-		
-	-	0	-	7000	27	Ctf	1	18	10	F	-	-	-	-	g	N	-	10½	12½	13	9	10	30	ja	nej	4	2	2	9		
-	-	0	-	10000	27	Ctf	1	20	10	F	-	20	24	-	-	N	-	13	12	16	10	16	30	ja	nej	4	1	20	10		
-	-	2	-	3300	28	Bt 36	-	-	-	S	-	27	24	-	e	KN	-	13½	13	24	13	13¾	75	ja	ja	5	1	11	5		
-	-	3	-	10900	26	Ctf	1	20	9	-	-	-	-	-	-	K	-	12	10	16	9	12	35	ja	nej	4	2	20	-	10	
-	-	0	-	1900	28	Ctf	2	-	10	s	-	19	-	-	a	N	-	13½	12	20	11½	12	45	ja	nej	5	2	6	10		
-	-	58	-	10000	29	Ctf	1	20	10	-	-	-	-	-	-	K	-	13	15	8	10	8½	-	25	ja	nej	5	2	5½	-	
-	-	0	-	1900	25	Ctf	1	22	8	F	-	20	-	-	-	N	-	13	12½	16	10	11¼	29	nej	nej	4½	2	10	-		
-	-	5	-	10500	28	Ctf	1	20	10	s	-	23	-	-	-	N	-	14	14	8	11	12½	30	ja	nej	3½	2	4½	9		
-	-	0	-	3600	27	Ctf	1	-	6	-	-	-	-	-	-	K	-	13	12½	20	12½	13½	40	nej	nej	4½	2	5	7		
-	-	0	-	6000	27	Ctf	1	20	10	-	-	-	-	-	-	F	-	12	13½	16	9½	11½	30	ja	nej	4	1	5½	9	14	
-	-	1	-	1800	25	Ctf	2	25	8	s	-	-	-	-	e	N	-	14	15	20	9½	11	36	nej	nej	5	2	8	-	10	
-	-	0	-	15000	28	Ctf	1	20	9	S	-	20	24	-	e	N	-	14	13	17	9	12	30	nej	nej	4½	1	4	9		
-	-	0	-	7800	26	Ctf	1	21	9	S	-	26	-	-	e	N	-	14	13	18	10	11½	30	ja	nej	4½	2	18	8		

13de Udstilling med Bedømmelse den 23de Juni og 7de Juli 1890

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint									
Løbe-Nr.	Art		ved 1. Bed.	ved 2. Bed.	»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	Brutto ₤				Thara ₤		Brutto ₤	Thara ₤	ved Henstand i 11 Dage		andet Svind									
								+		÷	+	÷	+			÷	+		÷	+	÷	+	÷				
			1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	18	19	20			
72	H	E	2.4	-	3.4	-	1.0	-	-	-	-	-	6	99.40	98.81	98.45	98.20	13.66	13.40	100	14	10	-	26	-	84	
73	H	E	2.4	-	3.4	-	1.0	-	-	-	-	-	3	111.35	110.83	110.35	110.10	13.70	13.45	111½	15½	23	-	25	-	77	
292	M	E	2.4	-	1.4	-	-	1.0	-	-	-	-	4	120.55	119.88	119.75	119.62	12.91	12.87	120	13½	9	-	4	-	80	
149	M	A	2.4	-	0.4	-	-	2.0	-	-	-	-	3	117.25	116.84	116.45	116.35	13.61	13.35	118	14	13	-	26	-	51	
286	M	E	2.1	-	2.4	-	0.3	-	*)	-	-	-	4	117.00	116.48	115.95	115.70	14.58	14.20	117	15	15	-	38	-	77	
136	M	F	2.1	-	-	0.6	-	2.7	-	-	gml. Smag	-	3½	119.10	118.60	117.95	117.75	15.05	14.50	120	16	10	-	55	-	70	
146	M	A	1.7	-	0.7	-	-	1.0	-	-	-	-	4½	117.25	116.52	115.75	115.50	12.70	12.65	117½	14½	72	-	5	-	98	
287	M	E	1.7	-	0.7	-	-	1.0	-	-	skjold., gml.	-	4	116.65	116.00	115.55	115.25	13.70	13.55	116½	14½	30	-	15	-	95	
87	H	E	1.4	-	2.1	-	0.7	-	-	-	-	-	7	105.80	105.27	104.70	104.40	13.82	13.75	106	14	50	-	7	-	83	
135	M	F	1.4	-	0.7	-	-	0.7	-	-	gml. Smag	-	3	120.95	120.42	119.20	118.90	15.02	15.20	121½	15½	140	-	-	-	18	83
141	M	A	1.4	-	0.4	-	-	1.0	-	-	gammel	-	4½	119.40	118.59	117.70	117.45	14.27	13.45	119	16	7	-	82	-	106	
133	M	E	1.4	-	-	0.6	-	2.0	-	-	uren Smag	-	4	118.70	118.26	117.85	117.65	13.51	13.75	119	15	65	-	-	24	64	
274	M	E	1.4	-	-	0.6	-	2.0	-	-	gammel	-	4½	112.35	111.97	111.67	111.55	14.27	14.35	113	16	38	-	-	8	50	
280	M	E	1.4	-	-	1.3	-	2.7	-	-	blød	-	6½	118.25	117.75	116.65	116.38	14.85	14.00	120	16	25	-	85	-	77	
285	M	E	1.4	-	-	2.6	-	4.0	-	-	gml., oljet	-	4	114.25	113.73	112.75	112.65	15.18	14.45	116	17	25	-	73	-	62	
17	H	A	1.1	-	-	2.3	-	3.4	-	-	gammel	-	8	134.85	134.06	133.30	133.05	13.41	13.25	136	14½	60	-	16	-	104	
284	M	E	0.4	-	1.4	-	1.0	-	-	-	-	-	5	119.55	119.07	118.65	118.60	13.47	13.20	120	14	15	-	27	-	53	
142	M	A	0.4	-	0.7	-	0.3	-	-	-	-	-	4	124.70	124.15	123.20	123.05	13.90	14.05	124	15	110	-	-	15	70	
286	M	E	0.4	-	-	0.6	-	1.0	-	*)	-	skjoldet	4	115.30	114.77	114.45	114.13	14.37	14.65	116	14½	60	-	-	28	85	
134	M	E	0.4	-	-	0.9	-	1.3	-	-	fedtet og gammel	-	4	116.75	116.18	116.07	115.95	15.03	14.95	117	16	3	-	8	-	69	
239	M	D	0.4	-	-	0.9	-	1.3	-	-	uren	branket og tættet	4½	116.35	115.52	114.65	114.55	14.33	13.75	117	15½	29	-	58	-	93	
291	M	E	0.4	-	-	1.6	-	2.0	-	-	-	-	4	111.95	111.75	111.45	111.35	12.13	11.80	-	-	-	3	33	-	30	
247	M	D	0.1	-	1.1	-	1.0	-	-	-	-	-	4	118.95	118.24	117.80	117.65	13.09	13.50	119	14	85	-	-	41	86	
253	M	D	-	0.3	0.7	-	1.0	-	-	-	bitter	uren Smag	4½	115.72	115.25	115.05	114.90	15.50	15.25	116	16½	-	5	25	-	62	
123	M	D	-	0.3	0.4	-	0.7	-	-	-	branket	lidt harsk	3	119.65	119.29	118.90	118.65	15.39	15.20	121½	16	20	-	19	-	61	
16	H	A	-	0.6	1.4	-	2.0	-	-	-	blød	-	÷ 1	119.85	119.34	118.40	118.18	14.64	14.45	120½	15	75	-	19	-	73	
120	M	C	-	0.6	-	1.9	-	1.3	-	-	oljet	gml., tættet	4½	130.45	129.55	128.85	128.60	16.35	15.80	129½	18	15	-	55	-	115	
150	M	A	-	0.9	0.7	-	1.6	-	-	-	bitter	-	4	113.35	112.87	112.10	111.85	13.77	13.75	114	15	75	-	2	-	73	
289	M	E	-	0.9	0.7	-	1.6	-	-	-	uren Smag	-	4	118.15	117.31	116.55	116.28	15.81	15.15	119½	16	10	-	66	-	111	
143	M	A	-	0.9	-	0.3	0.6	-	-	-	uren Smag	gml., uren Smag	4	122.10	121.68	120.95	120.78	14.43	14.55	122½	15	85	-	-	12	59	
290	M	E	-	0.9	-	0.3	0.6	-	-	-	oljet	trannet	4	119.70	119.07	118.20	118.02	14.72	14.05	120	15½	20	-	67	-	81	
140	M	A	-	0.9	-	1.3	-	0.4	-	-	gammel	skjold., gml.	4	126.35	124.96	123.35	123.10	14.76	14.60	127	16	145	-	16	-	164	
121	M	C	-	1.3	1.1	-	2.4	-	-	-	uren Smag	gammel	4	118.50	117.58	117.40	117.25	16.53	16.35	-	-	0	-	18	-	107	
124	M	D	-	1.3	0.4	-	1.7	-	-	-	blød	uren Smag	4½	121.45	121.11	120.50	120.25	17.16	17.10	-	-	55	-	6	-	59	
21	H	A	-	1.3	-	1.6	-	0.3	-	-	uren Smag	gml. Smag	3	122.25	121.68	120.45	119.95	15.68	15.75	122	16	130	-	-	7	107	
88	M	E	-	2.3	0.1	-	2.4	-	-	-	gml. Smag	gml. Smag	4	116.15	115.43	114.70	114.50	14.83	14.40	117½	15½	30	-	43	-	92	
241	M	D	-	2.3	-	2.6	-	0.3	-	-	fedtet	harsk	4	117.60	117.15	116.50	116.38	16.25	15.75	118	17½	15	-	50	-	57	
20	H	A	-	3.6	1.4	-	5.0	-	-	-	meget blød	-	2	118.67	118.10	117.75	117.55	14.25	14.30	119	14	40	-	-	5	77	
252	M	D	-	3.9	-	3.3	0.6	-	-	-	tyk, blød, bitter	tættet, bitt.	4½	121.55	121.23	120.65	120.50	14.93	14.70	122	16½	35	-	23	-	47	
145	M	A	-	6.9	-	4.6	2.3	-	-	-	fordærvet	fordærvet	3½	116.65	115.97	115.35	115.15	14.47	13.95	118½	16	10	-	52	-	88	

*) Der blev samtidig indsendt 2 Tredinger fra det samme Mejeri.

(7 Herregaards- [H] og 33 Andels- eller Fællesmejerier [M]).

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																										Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Hømmes Sjøn	Mælk daglig	Mælk til 1 Smør	Mejeri-system	Centri-fugering			Syrning										Kjærning						Æltning				
	ved Hen-stand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre						Flø-den syre-net med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden hen-stod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	va-rede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning		
										lavet af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	hen-stod Tim.	afk. til o R.	anden Be-hand-ling									skyl-let	vad-sket			Tim.	o R.	
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
-	-	0	-	1500	24	Ctf	1	18	11	H	-	25	24	-	-	F	-	12½	12½	18	12½	13	30	nej	nej	4	2	4	12	1
-	-	0	-	3000	28	Ctf	1	20	7	-	-	-	-	-	-	K	8	14	13	9	10	11	60	ja	nej	4½	1	2	5	
-	-	0	-	15000	29	Ctf	1	22	10	F	10	-	-	-	-	N	-	12	12	15	10	12	42	ja	nej	5	2	16½	7	
-	-	0	-	10600	28	Ctf	1	20	10	S	-	17	-	-	-	N	-	14	12½	14	9½	11½	35	ja	nej	4	2	20	10	
-	-	0	-	6000	26	Ctf	1	20	11	F	-	-	-	-	c	N	-	11	12	12	10	10	35	ja	nej	3	2	12	10	
-	-	0	-	7800	27	Ctf	1	23	11	S	-	20	24	-	-	N	-	12	12½	18	10½	12½	48	ja	nej	3	3	4	12	
-	-	0	-	10000	28	Ctf	1	22	9	S	-	24	-	-	-	N	-	11	11	18	10	11	30	ja	nej	4	1	20	8	
-	-	0	-	11500	28	Ctf	1	20	9	-	-	-	-	-	-	K	-	13	10	18	9	-	35	ja	nej	4	1	5	8	
-	-	28	-	1200	29	Is 24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	F	-	12	11	24	11	13	45	nej	nej	5	1	8	10	
-	-	79	-	6800	25	Ctf	1	22	10	F	10	18	15	ja	-	N	-	12	11¾	17	10	12	30	ja	ja	5	1	7	9	
-	-	0	-	18000	26	Ctf	1	20	12	S	ja	22	18	-	-	N	-	12	13	16	9	10	30	ja	nej	4½	2	-	5	
-	-	0	-	6500	28	Ctf	1	21	10	s	-	-	-	-	c	N	-	14	8	15	8	11½	30	ja	nej	3½	2	18	7	
-	-	0	-	8500	26	Ctf	1	22	11	F	-	-	-	-	-	N	-	13	14	8	10	12	27	ja	nej	4½	2	20	13	
-	-	0	-	9500	29	Ctf	1	18	10	-	-	-	-	-	-	J	-	12	12½	18	10½	12	32	ja	nej	3½	2	18	8	
-	-	0	-	7500	27	Ctf	1	18	12	-	-	-	-	-	-	K	-	14½	13	16	12	12½	36	nej	nej	4½	1	20	-	
-	-	0	-	2900	28	Ctf	1	20	7	-	-	-	-	-	-	K	-	12	12½	18	9½	12	44	ja	nej	4	1	3½	-	
-	-	0	-	12500	28	Ctf	1	20	12	F	-	16	-	-	e	N	-	13	12	18	10	11	25	ja	nej	3½	2	16	8	
-	-	28	-	9000	26	Ctf	1	20	12	s	-	-	-	-	ei	K	-	12	14	20	11	11	38	ja	nej	4	2	6	10	
-	-	0	-	6000	29	Ctf	1	20	11	F	-	-	-	-	c	N	-	11	12	12	10	10	35	ja	nej	3	2	12	10	
-	-	0	-	16000	29	Ctf	1	-	6	-	-	-	-	-	-	K	-	11	12	19	10	11½	30	ja	nej	3	1	18	7	
-	-	0	-	10000	28	Ctf	1	19	12	S	-	-	-	-	j	K	-	12	12	16	9½	12	35	ja	nej	4½	2	17	9	
-	-	0	-	10000	29	Ctf	1	20	9	-	-	-	-	-	-	K	-	13	15	10	10	12½	30	nej	nej	3½	2	20	14	
-	-	0	-	13500	28	Ctf	1	18	11	H	10	-	-	-	-	N	-	11	13	15	9	10½	35	ja	nej	5	1	6	3	
-	-	0	-	11500	31	Ctf	1	21	10	S	-	28	-	ja	e	N	-	13	12	14	8	10	25	ja	nej	4¼	2	20	7	
-	-	0	-	2000	29	Ctf	1	23	12	F	-	24	-	-	g	N	-	12	12	17	11	-	45	ja	nej	4	2	5	12	
-	-	18	-	2400	28	Ctf	1	20	6	-	-	-	-	-	-	K	-	15	13	11	12	14	55	ja	nej	5	2	3	8	
-	-	0	-	12600	30	Ctf	2	-	10	H	-	24	24	-	-	N	-	11½	12	17	8	11	40	ja	nej	3½	2	9½	8	
-	-	0	-	14400	27	Ctf	1	20	10	H	-	23	16	-	-	N	-	14	13¾	16	9	11	32	ja	nej	4	2	4	9	
-	-	0	-	14400	29	Ctf	1	18	8	-	-	-	-	-	-	K	-	12½	12	16	10	11½	32	ja	nej	3	2	2	8	
-	-	0	-	11500	28	Ctf	1	23	9	-	-	-	-	-	-	J	-	11½	13	17	10½	12	30	ja	nej	4	3	3	10	
-	-	0	-	9000	29	Ctf	1	20	12	-	-	-	-	-	-	K	-	14	14	16	9	11	35	ja	nej	4	2	19	-	
-	-	157	-	7000	25	Ctf	1	20	6	-	-	-	-	-	-	J	-	8	10	40	9	11	35	ja	nej	4½	1	18	6	
-	-	0	-	3000	30	Ctf	2	18	13	-	-	-	-	-	-	J	-	13	12	14	10	11	25	ja	nej	4	1	3	3	
-	-	24	-	9000	29	Ctf	1	20	11	-	-	-	-	-	-	K	-	13	11	17	9	10	35	ja	nej	3½	1	1	10	
-	-	27	-	4000	27	Ctf	1	20	8	S	-	23	24	-	-	N	-	13	12	18	10	12	40	ja	nej	5	2	2	8	1
-	-	0	-	8350	28	Ctf	2	18	10	s	-	26	-	-	f	N	-	12½	12½	16	11	13	50	ja	nej	4	1	2½	7	
-	-	0	-	14000	30	Ctf	1	20	9	S	-	20	-	-	e	N	-	13¾	12¼	14	10	10½	32	ja	nej	5	2	21	4	
-	-	0	-	3000	26	Ctf	1	-	5	-	-	-	-	-	-	K	-	13	13	18	11	13½	40	ja	nej	5	1	2½	-	
-	-	0	-	15000	28	Ctf	1	22	10	S	-	24	19	-	e	N	-	12	12½	18	11	12½	-	ja	ja	4	2	2	10	
-	-	2	-	10000	28	Ctf	1	20	12	S	-	26	-	-	e	N	3½	13	11	16	7½	10½	35	ja	nej	3½	2	20	12	

14de Udstilling med Bedømmelse den 30te Januar og 14de Juli 1890

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint								
Lebe-Nr.	Art		ved 1. Bed.	ved 2. Bed.	»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	Brutto $\mathcal{R}$				Thara $\mathcal{R}$		Brutto $\mathcal{R}$	Thara $\mathcal{R}$	ved Henstand i 11 Dage		andet Svind								
								»a.«		»b.«	»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.			ved Ankomsten	efter 1ste Stripning		før 2den Stripning	ved Afgangen	ved 1ste Stripning	ved 2den Stripning	Smør	Træ		
			+	÷	+	÷	+							÷	+										÷	+
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20							
59	H	D	3.0	-	3.3	-	0.3	-	-	-	-	-	5	114.30	113.10	112.70	112.38	14.45	14.55	115½	18	50	-	-	10	152
93	H	E	2.3	-	2.3	-	0	-	-	-	-	-	3	119.15	118.30	117.10	116.65	14.85	13.90	119½	15½	25	-	95	-	130
210	M	D	2.0	-	-	2.4	-	4.4	-	-	-	-	4½	121.30	120.55	120.05	119.80	16.37	16.00	121½	18	13	-	37	-	100
336	M	G	1.7	-	3.0	-	1.3	-	-	-	-	-	3	119.60	119.04	118.30	118.00	14.19	14.10	120	13	65	-	9	-	86
96	H	G	1.7	-	2.3	-	0.6	-	-	-	-	-	8	118.20	117.50	117.10	116.80	15.60	15.35	117	16	15	-	25	-	100
337	M	G	1.7	-	2.3	-	0.6	-	-	-	-	-	3	119.60	119.20	118.85	118.60	14.95	15.20	121	16	60	-	-	25	65
24	H	A	1.7	-	2.0	-	0.3	-	-	-	-	-	4	116.55	115.99	115.60	115.50	13.49	13.25	116	14	15	-	24	-	66
338	M	G	1.7	-	1.0	-	-	0.7	-	-	-	-	3	119.65	119.17	118.80	118.52	14.27	14.00	119	15½	10	-	27	-	76
316	M	E	1.0	-	1.0	-	0	-	-	-	-	-	2	117.90	117.35	116.85	116.60	15.50	15.15	119	16½	15	-	35	-	80
320	M	E	1.0	-	1.0	-	0	-	-	-	-	-	4	116.10	115.34	115.25	115.08	12.87	12.90	117	15	12	-	-	3	93
167	M	A	1.0	-	-	0.7	-	1.7	-	-	-	-	3	120.95	120.39	119.70	119.48	15.34	14.80	119	15	15	-	54	-	78
165	M	A	1.0	-	-	1.7	-	2.7	-	-	-	-	4	116.60	115.08	114.00	113.55	15.28	15.25	117	15½	105	-	3	-	197
14	H	A	0.7	-	1.3	-	0.6	-	-	-	-	-	5	124.15	123.48	122.20	121.75	15.71	15.65	124	18½	122	-	6	-	112
317	M	E	0.7	-	1.3	-	0.6	-	-	-	-	-	4	117.90	117.19	116.25	115.80	15.17	14.35	119½	16½	12	-	82	-	116
319	M	E	0.7	-	1.3	-	0.6	-	-	-	-	-	4	119.50	118.62	118.35	118.08	16.63	16.50	121	17½	14	-	13	-	115
343	M	G	0.3	-	2.0	-	1.7	-	-	-	-	-	4	116.50	116.05	115.82	115.65	14.95	14.85	120	16	13	-	10	-	62
212	M	D	0.3	-	1.3	-	1.0	-	-	-	-	-	4	116.75	115.88	115.60	115.40	16.75	16.75	117½	17	28	-	0	-	107
170	M	A	0.3	-	-	0.4	-	0.7	-	-	-	-	5	122.80	122.19	121.40	120.95	16.06	15.25	-	-	-	2	81	-	106
175	M	A	0.3	-	-	0.7	-	1.0	-	-	-	-	5	122.75	121.67	120.90	120.60	16.27	15.60	123	15	10	-	67	-	138
203	M	C	0	-	-	1.0	-	1.0	-	-	-	-	3	120.40	120.04	119.70	119.40	13.44	13.10	120	14	0	-	34	-	66
340	M	G	0	-	-	1.0	-	1.0	-	-	-	-	3	116.15	115.43	114.75	114.55	13.63	13.15	114½	14½	20	-	48	-	92
44	H	C	0	-	-	1.7	-	1.7	-	-	-	-	3	121.10	120.12	119.00	118.60	17.37	16.45	120½	18½	20	-	92	-	138
23	H	A	0	-	-	2.0	-	2.0	-	-	-	-	0	121.90	121.34	120.75	120.52	13.26	13.00	123	15	33	-	26	-	79
15	H	A	0	-	-	3.0	-	3.0	-	-	-	-	5	121.30	120.32	119.30	119.15	14.12	14.00	122½	14½	90	-	12	-	113
211	M	D	-	0.3	2.3	-	2.6	-	-	-	-	-	5½	121.30	120.54	119.90	119.57	15.44	14.95	121	17	15	-	49	-	109
318	M	E	-	0.3	2.0	-	2.3	-	-	-	-	-	3½	118.20	117.69	117.35	117.15	14.84	14.60	119	15½	10	-	24	-	71
324	M	E	-	0.3	0.6	-	0.9	-	-	-	-	-	4	118.45	118.20	117.70	117.45	15.25	15.45	119	16½	70	-	-	20	50
207	M	D	-	0.3	-	2.0	-	1.7	-	-	-	-	4	119.20	118.58	117.40	117.10	15.38	15.45	120	16	125	-	-	7	92
171	M	A	-	0.7	-	0.4	0.3	-	-	-	-	-	5	114.00	113.25	112.50	112.25	14.00	13.70	114	15	45	-	30	-	100
322	M	E	-	0.7	-	2.0	-	1.3	-	-	-	-	4½	112.80	112.49	112.10	111.90	13.57	13.40	113½	14½	22	-	17	-	51
173	M	A	-	1.3	1.0	-	2.3	-	-	-	-	-	4½	122.25	121.44	120.50	120.20	15.79	15.00	122	16	15	-	79	-	111
315	M	E	-	1.3	-	1.0	0.3	-	-	-	-	-	3	113.00	112.33	111.80	111.55	12.65	12.40	114½	14½	28	-	25	-	92
325	M	E	-	1.3	-	1.0	0.3	-	-	-	-	-	3½	118.35	118.05	117.65	117.35	14.30	13.90	118	15	0	-	40	-	60
323	M	E	-	1.3	-	1.7	-	0.4	-	-	-	-	3½	115.45	115.07	114.55	114.32	13.87	13.68	-	-	33	-	19	-	61
321	M	E	-	1.7	1.3	-	3.0	-	-	-	-	-	4	116.85	116.55	115.95	115.72	14.05	13.76	117½	16	31	-	29	-	53
408	M	C	-	1.7	1.0	-	2.7	-	-	-	-	-	4½	119.00	118.45	117.55	117.15	13.50	13.10	119	15	50	-	40	-	95
172	M	A	-	1.7	0.3	-	2.0	-	-	-	-	-	5	118.05	117.50	116.70	116.40	13.30	12.65	118½	14¾	15	-	65	-	85
60	H	D	-	1.7	-	1.0	0.7	-	-	-	-	-	5	119.22	118.56	117.85	117.50	18.03	17.65	122	20	33	-	38	-	101
166	M	A	-	2.0	-	1.4	0.6	-	-	-	-	-	5	96.05	95.58	95.50	95.20	10.85	10.80	96	11	3	-	5	-	77
168	M	A	-	2.0	-	5.7	-	3.7	-	-	-	-	3	118.30	117.74	117.56	117.22	15.79	15.85	118	16½	24	-	-	6	90
22	H	A	-	2.7	-	4.4	-	1.7	-	-	-	-	3	125.40	124.81	124.05	123.75	15.36	15.10	126	16	50	-	26	-	89
43	H	C	-	3.0	1.3	-	4.3	-	-	-	-	-	12	111.90	111.50	111.00	110.40	17.80	17.90	112	18	60	-	-	10	100

(11 Herregaards- [H] og 31 Andels- eller Fællesmejerier [M]).

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage		Mejeriet havde opgivet																																																	Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Dommerens Skjen	Mælk daglig	Mælk til 1 Ø Smør	Mejeri-system	Centri-fugering			Syrning											Kjærning						Æltning																									
	ved Hen-stand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre						Fløden syret med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden hen-stod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	va-rede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Ø Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning																								
										lavet af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	hen-stod Tim.	afk. til o R.	anden Be-hand-ling									skyl-let	vad-sket			Tim.	o R.																							
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51																						
-	-	30	-	800	23	Ctf	1	17	7	-	-	-	-	-	-	F	-	11	10	18	9½	11	35	ja	nej	5	2	24	-	1																						
-	-	0	-	2000	36	FV36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	13	13	24	12	12½	35	nej	nej	4	2	24	10																							
-	-	0	-	10200	28	Ctf	1	20	10	H	ja	19	-	-	e	N	-	14	14	8	8½	10	35	ja	nej	4	2	4	6																							
-	-	0	-	10500	27	Ctf	1	20	12	-	-	-	-	-	-	K	-	12	15	10	9½	12	35	ja	nej	5	1	16	10																							
-	-	0	-	2800	29	Is 36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	15	13	22	12	13	30	nej	nej	4	3	10	8																							
-	-	9	-	14000	28	Ctf	1	20	11	-	-	-	-	-	-	K	-	11	13	14	7	10	40	nej	nej	5	1	7	5																							
-	-	0	-	3200	26	Ctf	1	24	10	-	-	-	-	-	-	K	8	15½	14	18	10	11	30	ja	nej	5	3	11	8	1																						
-	-	0	-	8250	27	Ctf	1	22	12	H	-	28	20	-	-	N	-	13	10	16	9½	11½	38	ja	nej	7	3	20	8																							
-	-	0	-	2519	28	Ctf	1	-	13	-	-	-	-	-	-	J	-	13	10	19	10	13	50	ja	nej	3	2	21	11																							
-	-	0	-	6300	29	Ctf	1	20	9	-	-	-	-	-	-	K	-	12	9	14	9	11	20	ja	nej	4	1	2	8																							
-	-	0	-	6500	27	Ctf	1	22	9	S	-	-	-	-	e	N	-	9	11	16	9	10	40	nej	nej	4½	2	18	5																							
-	-	152	-	5200	27	Ctf	1	-	8	S	-	22	-	-	ej	K	-	14	15½	16	10	11	40	ja	-	4	3	6	8																							
-	-	96	-	1960	28	Ctf	1	-	5	S	ja	22	-	-	j	K	-	14	12	17½	9	10	35	ja	nej	4	1	3½	7																							
-	-	0	-	9200	29	Ctf	1	-	10	F	-	-	-	ja	-	N	-	13½	13	14	9¾	11½	37	ja	nej	5½	2	16	8	9																						
-	-	0	-	10500	28	Ctf	1	-	-	F	-	15	-	-	-	N	-	14	10	18	10	10½	30	ja	ja	4½	1	18	8	14																						
-	-	0	-	4700	27	Ctf	1	20	11	S	-	23	16	-	-	N	-	13½	12	16	8½	11	35	ja	nej	4	2	6	8																							
-	-	1	-	7000	28	Ctf	1	23	10	-	-	-	-	-	-	K	-	12	12	14	9	11	30	ja	nej	3½	1	20	9																							
-	-	0	-	12000	28	Ctf	1	18	10	-	-	-	-	-	i	K	-	14½	13½	10	10	11½	35	ja	nej	5	2	6	4																							
-	-	0	-	8000	27	Ctf	1	18	10	F	-	-	-	-	g	N	-	10	10½	17	10¼	11	28	nej	nej	4	2	2½	8																							
-	-	0	-	9200	27	Ctf	2	-	10	s	-	24	24	-	-	N	-	13	10	16	10	12	35	nej	nej	4	1	5	6																							
-	-	0	-	6000	27	Ctf	1	20	12	S	-	20	-	-	s	N	-	13	11	14	10	11	35	nej	nej	5	2	15	11																							
-	-	0	-	2600	25	Ctf	2	-	7	H	7	20	-	-	e	N	-	15	13	21	7	10	47	nej	nej	4	2	7	4																							
-	-	0	-	2500	25	Ctf	1	20	7	S	-	22	15	ja	es	K	-	12	10½	20	10½	13	32	nej	nej	4½	1	2	6	1																						
-	-	103	-	2600	27	Ctf	1	-	8	-	-	-	-	-	-	K	-	13	13	20	9½	12	55	ja	nej	5	2	1½	11	9																						
-	-	0	-	16500	28	Ctf	1	18	8	H	-	-	-	-	x	N	-	17	15½	9	10	12	27	ja	nej	4	1	3	9																							
-	-	0	-	9500	29	Ctf	1	22	12	S	ja	25	-	-	-	N	-	12½	13	18	11	12	35	ja	nej	4½	3	18	7																							
-	-	7	-	8000	28	Ctf	1	20	9	-	-	-	-	-	-	K	-	11	12	16	9½	12	30	nej	nej	4½	1	5½	8																							
-	-	58	-	6725	28	Ctf	1	18	9	-	-	-	-	-	-	K	-	12	-	12	9	12	45	ja	nej	5	1	2	-																							
-	-	0	-	13000	28	Ctf	1	20	11	S	-	28	-	-	js	K	-	12	12	16	11	12	40	ja	ja	4	2	20	-																							
-	-	0	-	6200	28	Ctf	1	20	10	F	-	13	-	-	-	N	-	13	13	15	10	11½	35	ja	nej	3½	2	24	11																							
-	-	0	-	9500	26	Ctf	1	20	8	F	-	12	-	-	gn	N	-	10	11	16	9	10½	30	ja	nej	4½	2	4	6																							
-	-	0	-	6500	28	Ctf	1	22	-	-	-	-	-	-	-	K	-	12½	12½	16	10	11½	30	nej	nej	5	2	16	9																							
-	-	0	-	10500	27	Ctf	1	24	10	-	-	-	-	-	-	K	-	13	11	18	11	14	25	ja	nej	4½	2	22	12																							
-	-	0	-	14500	28	Ctf	1	20	11	F	-	14	17	-	-	N	-	12½	12½	18	11	12½	40	ja	nej	5½	2	17	12																							
-	-	0	-	6900	26	Ctf	1	19	11	F	-	18	16	-	-	N	-	11	12	16	11	-	30	ja	ja	5	2	16	-	14																						
-	-	0	-	8000	26	Ctf	2	-	8	-	-	-	-	-	-	K	-	12½	13	18	9½	12	30	ja	nej	5	1	20	9																							
-	-	0	-	15000	27	Ctf	1	17	9	S	-	-	-	-	-	N	-	11½	10½	16	10½	12¼	40	ja	nej	4½	2	7½	6																							
-	-	0	-	2100	31	Is 24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	F	-	15	12	24	10	-	40	nej	nej	4	1	2	5																							
-	-	0	-	14500	28	Ctf	1	20	12	-	-	-	-	-	-	K	-	13	11½	18	9½	10¾	32	ja	-	5	1	3½	-	10																						
-	-	1	-	2900	29	Ctf	1	20	12	S	-	26	-	-	-	N	-	12	13	20	11	13	36	ja	nej	4	2	9	10																							
-	-	0	-	1900	25	Ctf	1	20	4	-	-	-	-	-	-	K	-	13	13	19	10	11¼	37	ja	nej	4½	2	3	-																							
-	-	66	-	2850	27	Ctf	2	-	6	F	-	18	24	-	-	N	-	10	12	35	10	12½	35	nej	nej	3½	1	3	-	10																						

15de Udstilling med Bedømmelse den 7de og 21de Juli 1890

Mejeri	Løbe-Nr.	Art	Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet	Svind i Kvint				andet Svind		
											Brutto $\overline{\text{H}}$				Thara $\overline{\text{H}}$				ved Henstand i 11 Dage					
				ved 1. Bed.	ved 2. Bed.	ved 1. Bed.	ved 2. Bed.	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.		ved Ankomsten	efter 1ste Stripning	før 2den Stripning	ved Afgangen	ved 1ste Stripning	ved 2den Stripning	Brutto $\overline{\text{H}}$	Thara $\overline{\text{H}}$	Smør	Træ				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
180	M	A	2.4	-	2.2	-	0.2	-	-	4	120.35	119.73	119.15	118.80	13.25	12.90	121	14	23	-	35	-	97	
313	M	E	2.4	-	0.6	-	1.8	-	-	4	115.40	114.56	114.00	113.80	14.65	14.50	116	14	41	-	15	-	104	
120	M	C	2.1	-	1.1	-	3.2	-	oljet, tællat	4½	129.32	128.55	127.75	127.40	15.85	15.35	129½	17	30	-	50	-	112	
11	H	A	1.7	-	0.9	-	0.8	-	-	6	123.10	122.23	121.45	120.95	15.65	15.00	-	-	13	-	65	-	137	
308	M	E	1.4	-	1.4	-	2.8	-	brank., bitt.	4	117.10	116.38	115.40	115.10	14.33	14.25	-	-	90	-	8	-	102	
31	H	A	1.4	-	1.8	-	3.2	-	læs gml., fedtet	5	117.25	116.50	115.10	114.75	15.40	14.20	118	16	20	-	120	-	110	
386	M	A	1.1	-	0.9	-	0.2	-	-	5	116.25	115.85	115.45	115.15	14.30	14.00	117	15½	10	-	30	-	70	
204	M	C	1.1	-	1.8	-	2.9	-	gml. Smag	4	121.85	121.34	120.60	120.30	17.99	17.75	122	18½	50	-	24	-	81	
225	M	D	0.7	-	2.6	-	1.9	-	ur. Lugt og Smag	4½	123.90	123.30	123.05	122.75	16.58	16.50	123½	17½	17	-	8	-	90	
183	M	A	0.7	-	1.9	-	1.2	-	-	4	117.35	116.68	116.50	116.25	15.78	15.60	120	17	0	-	18	-	92	
121	M	C	0.7	-	1.6	-	0.9	-	-	4	121.10	120.40	120.35	120.10	16.53	16.45	124	18	-	3	8	-	95	
387	M	A	0.7	-	0.9	-	0.2	-	-	4	116.05	115.30	114.18	113.90	13.38	13.60	-	-	134	-	-	22	103	
182	M	A	0.7	-	0.4	-	1.1	-	gml. Smag	3	119.15	118.55	117.60	117.25	14.90	14.20	121	15½	25	-	70	-	95	
41	H	C	0.7	-	1.1	-	1.8	-	mat brank., bitt.	4	121.30	120.42	119.80	119.65	15.51	15.25	122	16¾	36	-	26	-	103	
47	H	C	0.7	-	1.1	-	1.8	-	lidt oljet	4	118.05	117.29	115.90	115.55	13.94	14.05	-	-	150	-	-	11	111	
306	M	E	0.4	-	0.9	-	0.5	-	ur. Lugt og Smag	3	118.85	118.45	117.95	117.65	15.00	14.65	119	16	15	-	35	-	70	
29	H	A	0.4	-	0.6	-	0.2	-	-	5	117.20	116.71	116.05	115.60	16.56	16.55	117½	17	65	-	1	-	94	
309	M	E	0.4	-	0.6	-	0.2	-	-	5	116.25	115.71	115.05	114.80	14.23	13.98	116½	15	41	-	25	-	79	
311	M	E	0.4	-	0.6	-	0.2	-	-	3½	120.90	120.46	120.10	119.80	13.36	13.10	121½	15	10	-	26	-	74	
302	M	E	0.1	-	2.6	-	2.5	-	læs	3	125.70	125.03	124.45	124.05	15.35	15.10	126	16	33	-	25	-	107	
45	H	C	0.1	-	0.9	-	0.8	-	tyk	7	121.90	120.78	119.90	119.65	16.20	16.10	122¼	16½	78	-	10	-	137	
312	M	E	0.1	-	0.9	-	0.8	-	-	3½	119.65	119.10	118.35	118.00	13.43	12.90	-	-	22	-	53	-	90	
184	M	A	0.1	-	0.6	-	0.5	-	-	3	118.60	117.95	117.40	117.25	13.07	12.90	118	14	38	-	17	-	80	
304	M	E	0.1	-	0.6	-	0.5	-	-	4½	119.20	118.82	118.60	118.30	14.27	14.15	120	15	10	-	12	-	68	
46	H	C	0.1	-	0.2	-	0.1	-	-	0	128.05	127.45	126.85	126.50	15.57	15.45	128½	17	48	-	12	-	95	
301	M	E	0.1	-	1.1	-	1.2	-	tællat	4	117.50	116.93	116.25	115.95	15.58	15.25	120	20	35	-	33	-	87	
178	M	A	-	0.3	0.2	-	0.5	-	ur., branket	5	116.90	116.37	115.80	115.55	13.63	13.60	117	15	54	-	3	-	78	
185	M	A	-	0.3	0.2	-	0.5	-	gml. Smag	4	120.00	119.54	119.10	118.70	15.02	14.92	121½	16	34	-	10	-	86	
303	M	E	-	0.3	0.8	-	0.5	-	flor, daarlig Syre	4½	117.10	116.66	116.00	115.75	15.11	14.75	-	-	30	-	36	-	69	
39	H	C	-	0.6	0.6	-	1.2	-	fedtet	12	127.35	126.68	126.30	125.85	19.45	19.15	127½	19½	8	-	30	-	112	
206	M	C	-	0.6	0.6	-	1.2	-	-	4	121.45	121.22	121.15	120.85	14.62	14.80	121	18	25	-	-	18	53	
310	M	E	-	0.6	0.6	-	1.2	-	fedtet	4	115.50	115.00	114.50	114.25	14.48	14.20	114½	15½	22	-	28	-	75	
388	M	A	-	0.6	0.1	0.5	-	-	skjoldet	4	117.65	116.97	116.25	115.95	17.37	17.55	119	17½	90	-	-	18	98	
205	M	C	-	0.6	0.4	0.2	-	-	tyk	4½	116.65	115.95	115.32	115.05	16.25	15.80	117½	18	18	-	45	-	97	
314	M	E	-	0.6	0.8	-	0.2	-	læs	4	116.95	116.47	115.77	115.45	13.32	12.90	118	14	28	-	42	-	80	
181	M	A	-	0.9	0.4	0.5	-	-	branket, ur. gml. Smag	4½	114.50	113.88	113.00	112.75	14.33	13.55	114½	15½	10	-	78	-	87	
299	M	E	-	0.9	0.4	0.5	-	-	daarl. Syre	4	116.40	115.78	115.38	115.10	13.53	13.35	117	15	22	-	18	-	90	
307	M	E	-	1.6	0.9	2.5	-	-	uren, gml. gml., fedtet	4½	119.00	118.59	118.20	117.90	14.41	14.20	119½	15	18	-	21	-	71	
305	M	E	-	1.6	0.2	1.8	-	-	gml Smag	3	116.35	115.95	115.75	115.50	12.88	12.85	117	14	17	-	3	-	65	
177	M	A	-	1.6	0.8	0.8	-	-	ur. Lugt og Smag	3	118.90	118.40	117.40	117.05	12.80	12.30	122	14	50	-	50	-	85	
48	H	C	-	1.9	0.8	1.1	-	-	gml. Smag	4	122.40	121.83	120.90	120.40	17.48	17.20	123	19	65	-	28	-	107	
118	M	C	-	2.3	3.1	-	0.8	-	oljesur	4	128.70	128.35	127.90	127.70	18.35	18.05	-	-	15	-	30	-	55	
32	H	A	-	2.6	3.1	-	0.5	-	tyk, bitter	4	118.75	118.27	117.67	117.20	16.35	16.00	119	15½	25	-	35	-	95	
49	H	C	-	3.6	4.1	-	0.5	-	fedtet, oljet	5	124.30	123.83	123.00	122.80	18.38	17.65	124	18	10	-	73	-	67	

(11 Herregaards- [H] og 33 Andels- eller Fællesmejerier [M]).

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage		Mejeriet havde opgivet																																															Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Dommeres Skjøn	Mælk daglig	Mælk til 1 Smør	Mejeri-system	Centrifugering			Syrning										Kjærning										Æltning																				
	ved Henstand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk ctf. ved 0 R.	Fløde afk. til 0 R.	Ny Syre					Fløden syret med	pCt. Syre tilsat	beg. ved 0 R.	slutt. ved 0 R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved 0 R.	slutt. ved 0 R.	varede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning																							
										lavet af	afk. til 0 R.	henstod ved 0 R.	henstod Tim.	afk. til 0 R.									anden Behandling	skyllet			vadsket	Tim.	0 R.																					
																														31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51																				
-	-	0	-	13250	26	Ctf	1	22	9	-	-	-	-	-	-	J	-	10 1/2	11	18	10	11	30	ja	nej	5	2	5	-																					
-	-	0	-	7500	27	Ctf	1	-	6	S	-	22	-	-	e	N	-	12	13	16	8	9 1/2	47	nej	nej	5	2	24	10																					
-	-	0	-	11900	29	Ctf	2	-	10	H	-	27	24	-	v	N	-	11 1/2	12 1/2	17	8	11	40	ja	nej	3 1/2	2	10	8																					
-	-	0	-	2000	27	Ctf	1	17	9	-	-	-	-	-	-	K	-	13	-	20	10	10	30	ja	nej	6	2	2	10																					
-	-	32	-	9000	28	Ctf	1	24	11	-	-	-	-	-	-	K	-	15	15	12	10	10	30	ja	nej	4 1/2	1	20	-																					
-	-	0	-	2350	24	Ctf	1	-	6	-	-	-	-	-	-	K	-	13	13	19	11	13	55	ja	nej	4 1/2	2	3	8																					
-	-	0	-	7500	27	Ctf	1	18	9	-	-	-	-	-	-	K	-	10	11	18	10	-	42	ja	nej	4 1/2	1	4 1/2	7	14																				
-	-	2	-	10500	29	Ctf	2	-	12	-	-	-	-	-	-	K	-	14 1/2	-	20	8	10 1/2	25	ja	nej	4	1	3	9	9																				
-	-	0	-	5600	28	Ctf	1	20	8	S	-	20	-	-	-	N	-	11	13	17	10	12	20	ja	nej	4	1	2	-																					
-	-	0	-	10000	27	Ctf	1	24	9	S	-	20	18	9	e	N	-	9 1/2	11	14	11	12	25	ja	nej	4	2	6	12																					
-	-	0	-	3000	-	Ctf	2	-	12	-	-	-	-	-	-	J	-	13	12	14	10	11	25	ja	nej	4	1	5	-																					
-	-	46	-	7000	26	Ctf	1	23	7	H	-	-	-	-	-	N	-	12 1/2	12	16	11	13	35	ja	nej	4	2	5	-	10																				
-	-	0	-	5500	27	Ctf	2	-	10	S	10	23	-	-	e	K	-	11 1/2	12	17	11	12	30	ja	nej	3 1/2	2	10	12																					
-	-	0	-	2250	27	Ctf	1	25	6	S	-	19	24	-	s	N	-	14	14 1/2	17	12	13	35	ja	-	4	2	3 1/2	-	1																				
-	-	0	-	2300	28	Ctf	1	20	6	-	-	-	-	-	-	K	6	12	12 1/2	18	9	10 1/2	35	ja	nej	4	2	3	-	10																				
-	-	0	-	7000	28	Ctf	1	18	-	S	-	-	-	-	-	N	-	12	11	18	10	-	20	ja	nej	4	2	20	-																					
-	-	7	-	1700	27	Is 24	-	-	-	S	-	25	24	-	e	N	-	15	14	19	14	15	25	ja	nej	4	2	4	-	10																				
-	-	0	-	10500	28	Ctf	1	20	11	H	ja	26	12	ja	s	N	-	14 1/2	14	15	9 1/2	11	42	ja	nej	6	2	10	8																					
-	-	0	-	4800	27	Ctf	1	22	10	-	-	-	-	-	-	K	-	12	13	18	10	11	30	ja	nej	5	2	7	10																					
-	-	0	-	6000	26	Ctf	1	22	10	-	-	-	-	-	-	K	-	12 1/2	12	15	10	11 1/2	25	ja	nej	3 1/2	2	6	8																					
-	-	59	-	1750	26	Ctf	1	-	7	S	-	26	-	-	er	N	-	11	11 1/2	20	8 3/4	12	45	ja	nej	3 1/2	2	2	7																					
-	-	0	-	5400	27	Ctf	1	20	11	-	-	-	-	-	-	K	-	17	15 1/2	8	9	10 1/2	45	ja	nej	4 1/2	2	18	-																					
-	-	0	-	7000	27	Ctf	1	24	10	F	-	16	-	-	-	N	-	11	12	14	12	13	30	ja	nej	1	1	3	-																					
-	-	0	-	9690	27	Ctf	1	24	9	S	-	22	20	ja	-	N	-	13 1/2	9 1/2	10	9 1/2	10 1/2	30	ja	ja	3	2	7	6																					
-	-	0	-	1100	30	Ctf	2	-	-	s	-	20	22	-	-	K	-	12 1/2	11 1/2	20	9 1/2	12	40	ja	nej	5	2	10	9	4																				
-	-	0	-	7000	27	Ctf	1	20	9	S	-	-	-	-	-	K	-	13	12 1/2	17	10	11 1/2	25	nej	nej	4	2	6	2																					
-	-	0	-	21294	27	Ctf	1	20	11	F	12	14	-	-	-	N	-	12	10 1/2	20	10 1/2	11 1/2	26	ja	nej	5	2	18	10																					
-	-	0	-	17700	29	Ctf	1	16	10	-	-	-	-	-	-	J	-	12	12	12	11 1/2	12	30	ja	nej	-	1	5	9																					
-	-	0	-	6700	27	Ctf	1	22	-	F	-	-	-	-	-	N	-	18	12	9	10	12	50	ja	nej	4	3	10	6																					
-	-	0	-	6752	27	Ctf	2	-	6	s	ja	22	20	ja	e	F	-	13	12 1/2	17	10	12 1/2	33	nej	nej	3 1/2	1	3	6																					
-	-	0	-	6581	28	Ctf	2	20	9	F	5	-	-	-	h	F	-	13	-	15	9	-	47	ja	nej	4	1	20	-																					
-	-	0	-	14000	27	Ctf	1	20	-	S	-	-	-	-	j	K	-	11 1/2	12	18	10	10 1/2	42	ja	nej	4	-	2	-	10																				
-	-	2	-	10200	26	Ctf	2	20	9	S	9	19	-	-	-	N	-	9	10	18	10	11 1/2	38	ja	nej	4	2	21	11																					
-	-	0	-	13000	28	Ctf	1	-	10	S	-	-	-	-	-	K	-	13	12 1/2	16	10	11	35	ja	ja	4	1	8	6																					
-	-	2	-	5000	27	Ctf	2	-	10	S	-	24	-	-	f	N	-	14	12	15	10	11	45	ja	nej	5	2	-	10																					
-	-	0	-	11000	26	Ctf	1	20	13	-	-	-	-	-	-	K	-	13	11 1/2	18	11	13	38	ja	nej	3	2	16	9																					
-	-	0	-	8200	27	Ctf	1	20	8	F	-	-	-	-	-	K	-	10 1/2	12	16	10	11	30	nej	nej	3 1/2	3	3	10																					
-	-	0	-	9000	28	Ctf	1	-	10	S	-	25	24	-	-	N	-	10	12	16	10	11 1/2	35	ja	nej	5	2	24	5																					
-	-	0	-	6000	27	Ctf	1	24	9	-	-	-	-	-	x	F	-	11 1/2	13	16	10	10 1/2	35	ja	nej	4	1	3	9																					
-	-	0	-	9700	26	Ctf	1	18	8	H	ja	22	21	-	-	N	-	12 1/2	12	17	9	10	35	ja	nej	4	1	3	-	10																				
-	-	10	-	3800	28	Ctf	2	-	9	-	-	-	-	-	-	K	-	13 1/2	12	18	7 1/2	11	50	ja	nej	3 1/2	2	3	8																					
-	-	0	-	4800	28	Ctf	2	-	6	-	-	-	-	-	-	K	-	13	13	18	10 1/2	12	30	ja	nej	4	1	9	6																					
-	-	0	-	3700	28	Ctf	1	-	5	s	-	22	22	10	-	N	-	13	13	18	10	12	30	nej	nej	4	1	3	5																					
-	-	0	-	1246	28	Ctf	1	24	5	s	-	26	-	-	-	N	-	17	16	16	10	12 1/2	50	ja	nej	4	3	24	12	4																				

16de Udstilling med Bedømmelse den 14de og 28de Juli 1890

Mejeri			Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden »m.«	Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint				
Løbe-Nr.	Art	ved 1. Bed. »a.«		ved 2. Bed. »b.«	ved 1ste Bed.		ved 2den Bed.	Brutto ₤				Thara ₤		Brutto ₤	Thara ₤	ved Henstand i 11 Dage		andret Svind				
								+		÷	+	÷	+			÷	+		÷	+	÷	
																						1
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
353	M	F	1.9	-	2.4	-	0.5	-	4½	118.28	117.76	117.00	116.62	16.16	15.95	119	17	55	-	21	-	90
77	H	E	1.9	-	1.7	-	0.2	-	2	121.30	120.42	120.30	119.90	15.67	15.85	124	16½	30	-	-	18	128
25	H	A	1.6	-	0.7	-	0.9	-	4	127.00	126.36	125.40	125.00	14.49	14.55	127	14	102	-	-	6	104
348	M	F	1.6	-	-	0.3	-	1.9	3½	122.45	121.81	121.00	120.60	15.34	14.70	123	16	17	-	64	-	104
351	M	F	1.6	-	-	1.0	-	2.6	2	119.68	118.83	118.65	118.45	14.71	14.75	121	16½	22	-	-	4	105
76	H	E	1.6	-	-	1.6	-	3.2	4	112.90	112.32	111.65	111.45	14.29	13.65	113	15	3	-	64	-	78
355	M	F	1.2	-	2.4	-	1.2	-	3½	120.78	120.10	119.40	118.95	15.94	15.60	121	18	36	-	34	-	113
78	H	E	1.2	-	1.0	-	0.2	-	5	115.12	114.38	113.70	113.35	14.57	14.10	116½	16	21	-	47	-	109
219	M	D	1.2	-	-	1.6	-	2.8	4	120.25	119.56	118.75	118.60	13.64	12.95	120	15	12	-	69	-	84
356	N	F	0.9	-	1.7	-	0.8	-	4	124.35	123.63	122.90	122.65	16.88	16.40	125	17	25	-	48	-	97
48	H	C	0.9	-	0.7	-	0.2	-	4	124.37	123.82	123.15	122.88	17.35	16.90	126	18	22	-	45	-	82
213	M	D	0.9	-	-	0.3	-	1.2	4	120.10	119.60	119.30	119.05	14.66	14.45	120½	16	9	-	21	-	75
71	H	D	0.9	-	-	1.3	-	2.2	4	118.80	118.02	117.05	116.75	16.31	15.50	119½	17	16	-	81	-	108
341	M	G	0.6	-	3.7	-	3.1	-	4	118.10	116.75	115.40	115.07	13.77	14.00	118	16½	158	-	-	23	168
70	H	D	0.6	-	0.7	-	0.1	-	5	115.85	115.38	114.90	114.55	16.46	16.20	116	16	22	-	26	-	82
214	M	D	0.6	-	0.7	-	0.1	-	4	121.15	120.63	119.90	119.50	17.03	17.10	122	16½	80	-	-	7	92
352	M	F	0.6	-	-	0.3	-	0.9	4½	117.35	116.89	116.18	115.80	14.04	13.90	118	15	57	-	14	-	84
75	H	E	0.6	-	-	1.3	-	1.9	3	117.52	116.92	116.35	116.02	15.32	14.90	118	15	15	-	42	-	93
222	M	D	0.2	-	-	0.3	-	0.5	4½	119.85	119.43	119.00	118.65	14.68	14.70	120	15½	45	-	-	2	77
345	M	F	0.2	-	-	1.0	-	1.2	4	117.35	116.77	116.17	115.90	15.57	15.20	118½	16½	23	-	37	-	85
28	H	A	-	0.1	-	1.0	-	0.9	0	130.55	130.24	130.15	129.95	14.16	14.25	134	15	18	-	-	9	51
357	M	F	-	0.1	-	1.3	-	1.2	4½	114.37	113.53	113.15	112.85	14.19	13.95	115	15	14	-	24	-	114
221	M	D	-	0.1	-	2.3	-	2.2	4	121.68	121.02	120.22	120.05	16.06	15.55	122	16	29	-	51	-	83
215	M	D	-	0.1	-	4.3	-	4.2	4	121.30	120.50	119.85	119.60	15.47	15.20	121½	16½	38	-	27	-	105
226	M	D	-	0.4	2.7	-	3.1	-	4	124.20	123.56	122.65	122.30	17.16	16.65	124	18½	40	-	51	-	99
349	M	F	-	0.4	2.7	-	3.1	-	3½	117.00	116.33	115.40	115.20	14.25	13.55	118	15	23	-	70	-	87
220	M	D	-	0.4	1.0	-	1.4	-	4¼	123.00	122.45	121.75	121.48	16.44	15.80	123	17	6	-	64	-	82
344	M	G	-	0.4	0.4	-	0.8	-	2	122.55	121.90	120.85	120.60	16.50	15.40	124½	17½	-	5	110	-	90
350	M	F	-	0.8	1.0	-	1.8	-	3	119.63	119.00	118.20	117.90	14.45	14.00	120	15	35	-	45	-	93
66	H	D	-	0.8	-	1.0	-	0.2	4	118.02	117.15	116.15	115.90	15.70	15.10	118	16	40	-	60	-	112
217	M	D	-	0.8	-	2.3	-	1.5	4	118.55	118.18	117.70	117.50	15.43	15.25	119½	16	30	-	18	-	57
218	M	D	-	1.1	2.0	-	3.1	-	4¼	121.00	120.61	120.30	120.10	17.28	17.10	123	18	13	-	18	-	59
225	M	D	-	1.1	1.7	-	2.8	-	4½	121.05	120.45	119.90	119.70	16.90	16.55	122	18	20	-	35	-	80
216	M	D	-	1.4	0.7	-	2.1	-	4½	116.90	116.39	115.50	115.25	14.94	14.20	118	17	15	-	74	-	76
223	M	D	-	1.8	0.7	-	2.5	-	4½	120.65	120.04	119.30	118.95	16.54	15.90	121	17	10	-	64	-	96
224	M	D	-	1.8	-	2.6	-	0.8	4½	116.75	116.11	115.60	115.32	14.63	14.30	116½	14	18	-	33	-	92
346	M	F	-	2.1	-	0.3	1.8	-	3½	118.50	117.70	117.35	117.00	15.75	15.50	119	16½	10	-	25	-	115
342	M	G	-	2.1	-	2.0	0.1	-	3½	117.45	116.83	116.50	116.30	15.51	15.25	117½	16	7	-	26	-	82
354	M	F	-	2.1	-	2.3	-	0.2	4	124.52	123.99	123.10	122.70	16.44	15.80	125	17	25	-	64	-	93
27	H	A	-	4.1	-	1.0	3.1	-	4	122.87	122.21	121.50	121.20	16.13	15.90	123	16½	48	-	23	-	96

(11 Herregaards- [H] og 29 Andels- eller Fællesmejerier [M]).

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																											Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.	i Alt	Dommeres Skøn	Mælk daglig	Mælk til 1 Smør	Mejeri-system	Centrifugering			Syrning										Kjærning					Æltning						
							Gange daglig	Mælk etf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre						Fløden syret med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	varede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning			
										laved af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	hen-stod Tim.	afk. til o R.	anden Be-hand-ling									skyl-let	vad-sket			Tim.	o R.		
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	
13.07	2	2	-	8436	26	Ctf	1	16	-	F	-	15	-	ja	-	N	-	15	14	10	8½	10	40	ja	nej	3	2	10½	8		
13.74	0	0	-	1150	27	Is 24	-	-	-	S	-	30	-	-	g	N	-	13	11	24	11	13	32	ja	nej	4½	2	10	12	7	
14.95	49	57	-	2000	25	Is 36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	13	12½	22	11	13	35	ja	nej	4½	2	3	10		
14.56	0	1	-	5987	27	Ctf	1	22	12	S	-	24	-	-	-	N	-	13¼	13¼	14	11¼	-	35	ja	nej	4	3	5	9		
18.31	0	0	-	5500	27	Ctf	1	-	9	F	-	11	16	-	-	N	-	11	12	16	11½	12½	35	ja	nej	4	1	11	10		
14.20	0	0	-	1500	26	Ctf	1	20	8	-	-	-	-	-	-	K	-	15	14	16	10½	12	37	ja	nej	4	2	3½	-	10	
14.26	0	0	-	6000	25	Ctf	1	18	10	s	-	-	-	-	-	N	-	11½	11	15	10	11¼	30	ja	nej	3½	2	6	8		
14.81	0	0	-	1900	25	Ctf	1	20	10	-	-	-	-	-	-	K	-	13	12½	18	11	12	30	ja	nej	5½	2	6	-		
13.68	0	0	-	5300	29	Ctf	1	-	9	-	-	-	-	-	-	K	-	14	13	14	8	10	35	ja	nej	3½	2	2	9		
13.81	0	0	-	8500	26	Ctf	2	20	8	F	-	-	-	-	-	N	-	12	14	9	8	10	35	ja	nej	4	2	7	13		
13.65	0	0	-	3600	26	Ctf	2	-	8	-	-	-	-	-	-	K	-	12	13	18	10	12	40	ja	nej	4	2	4	8	11	
12.56	0	0	-	7500	26	Ctf	2	-	10	s	-	18	-	-	-	N	-	12	12½	15	9	9½	25	ja	nej	4	2	20	11		
15.09	0	0	-	2520	35	Is B 24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	13¾	12¼	17	12	13	55	nej	nej	4	2	8	8	7	
14.79	92	191	-	10000	25	Ctf	1	22	10	s	-	27	-	-	-	N	-	12	11	18	10	12	30	nej	nej	4¾	1	6	10		
14.83	0	0	-	2100	27	Ctf	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
13.61	8	12	-	6200	27	Ctf	1	20	10	H	ja	25	-	-	-	N	2	14	13	16	10	11	35	ja	nej	3½	2	6	6		
13.86	0	0	-	8500	27	Ctf	1	20	10	-	-	-	-	-	-	K	-	10	12	18	9	-	-	ja	nej	3½	1	20	9		
12.56	0	0	-	1400	26	Ctf	1	25	11	S	-	27	24	-	-	N	-	14	13	20	11	12	55	ja	nej	5	3	20	10		
14.40	0	0	-	8488	27	Ctf	1	25	10	-	-	-	-	-	-	K	-	13	13	17	10½	10½	35	ja	nej	4½	2	3	8		
15.77	0	0	-	7000	27	Ctf	1	19	11	F	-	14	-	-	-	N	-	12½	13	11	10	11½	35	ja	nej	3	1	9	10		
12.97	0	0	-	2350	30	Is 24	1	-	-	H	ja	26	-	-	ek	K	-	12	10	20	10	12	40	ja	nej	4	1	6	5		
14.12	0	0	-	8000	27	Ctf	1	-	8	F	-	12	-	-	-	N	-	9	10	12	9	9½	32	ja	nej	4	2	10	10		
15.62	0	0	-	10000	28	Ctf	1	21	8	S	-	-	-	-	j	K	-	11½	11	14	10	10½	30	ja	nej	3½	2	2	-		
17.07	0	0	-	7400	27	Ctf	1	19	6	H	6	25	12	-	ego	N	-	14	14	12	9½	12	35	ja	nej	3½	2	6½	5		
15.47	0	0	-	5186	27	Ctf	1	18	8	s	-	18	-	-	-	N	-	12	13	16	9	11	30	ja	nej	3½	1	3	10		
13.40	0	0	-	8500	26	Ctf	1	20	9	F	-	15	-	-	-	N	-	15	9	16	9	10½	35	ja	ja	4	2	18	-		
16.09	0	0	-	6300	28	Ctf	1	19	10	F	-	22	20	10	-	N	-	13½	13	17	12	13½	35	nej	nej	4	2	3½	10		
12.76	0	0	-	4000	26	Ctf	1	20	10	F	-	18	-	-	-	N	8	13	12	10	9	12	45	nej	nej	4	2	19	9		
15.29	0	0	-	10500	26	Ctf	1	-	10	S	-	20	16	-	-	N	-	12	13	16	10	13	35	ja	nej	5	1	3	4		
15.65	10	20	-	2200	26	Ctf	1	20	6	-	-	-	-	-	-	K	-	17½	14	19	8½	11	35	nej	nej	5	3	3	10		
12.96	0	0	-	5400	27	Ctf	1	20	10	s	10	23	20	-	e	N	-	14	12½	17	10	13	40	ja	nej	4½	2	20	9		
16.42	0	0	-	6000	26	Ctf	1	22	13	S	-	27	-	-	eh	K	-	13	12	17	11	12	30	ja	nej	3½	2	3½	9		
15.74	0	0	-	6500	26	Ctf	1	20	8	S	-	22	-	-	-	N	-	11	13	17	10	12	20	ja	nej	4	1	2	-		
15.98	0	0	-	7800	27	Ctf	1	20	10	-	-	-	-	-	-	K	-	14	13	16	9½	11	35	ja	nej	3	2	6	11		
14.73	0	0	-	7500	28	Ctf	1	23	9	S	-	26	-	-	-	N	-	13	13	17	10	11½	30	ja	nej	4	2	2	8		
17.23	0	0	-	8000	27	Ctf	1	21	8	H	ja	20	-	ja	rs	N	-	12½	12½	15	9½	11	34	ja	nej	3½	2	6	9		
19.05	0	0	-	5800	27	Ctf	1	20	10	S	-	24	16	-	-	N	-	13	13	17	10	10½	34	ja	nej	4½	2	18	12		
14.07	0	0	-	10000	25	Ctf	1	20	10	s	-	26	18	-	i	K	-	14	12	18	12	13½	27	ja	nej	4½	1	5	10		
18.84	0	0	-	4500	24	Ctf	1	22	10	F	-	20	-	ja	-	N	-	15	15	8	10	11	35	ja	nej	3	2	6	2	9	
14.36	0	0	-	2100	25	Ctf	1	20	8	S	-	22	17	-	eh	K	-	13	13	17	10	11	40	ja	nej	5	2	3	6		

17de Udstilling med Bedømmelse den 21de Juli og 4de Avgust 1890

Mejeri			Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren				Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden	Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde op-givet Pris i Øre over Top-note-ringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde op-givet		Svind i Kvint				andret Svind
Løbe-Nr.	Art	ved 1. Bed.		ved 2. Bed.		ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.		Brutto Σ				Thara Σ		Brutto Σ	Thara Σ	ved Henstand i 11 Dage		Svind					
		»a.«		»b.«					»m.«	ved An-komsten		efter 1ste Strip-ning	før 2den Strip-ning	ved Af-gangen			ved 1ste Strip-ning	ved 2den Strip-ning		Smør	Træ			
		+		÷	+																	÷	+	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20					
152	M	A	2.0	-	2.0	-	0	-	-	-	4	118.85	117.78	117.00	116.70	13.80	13.75	120	14 $\frac{1}{2}$	73	-	5	-	137
18	H	A	1.7	-	1.3	-	-	0.4	for salt	-	0	118.00	117.06	116.45	116.10	13.21	12.65	119	14	5	-	56	-	129
370	M	E	1.7	-	0.3	-	-	1.4	-	-	4 $\frac{1}{2}$	115.10	114.55	114.00	113.80	14.90	14.55	115	16	20	-	35	-	75
328	M	G	1.4	-	-	1.0	-	2.4	-	simpel, gml.	4	113.93	113.02	111.75	111.50	13.91	13.60	115	15 $\frac{1}{2}$	96	-	31	-	116
330	M	G	1.0	-	1.3	-	0.3	-	-	-	3	120.05	119.24	118.50	118.25	14.69	14.30	120 $\frac{1}{2}$	15 $\frac{1}{2}$	35	-	39	-	106
327	M	E	1.0	-	-	0.7	-	1.7	-	gammel	5	120.10	118.97	118.38	118.15	14.62	14.25	120	16	22	-	37	-	136
157	M	A	0.7	-	2.0	-	1.3	-	-	-	4	119.84	118.71	117.80	117.25	14.81	13.65	120 $\frac{1}{2}$	16	-	25	116	-	168
164	M	A	0.7	-	1.6	-	0.9	-	-	-	3	116.18	115.62	115.60	115.35	14.61	14.60	116	15 $\frac{1}{2}$	1	-	1	-	81
231	M	D	0.7	-	1.3	-	0.6	-	uheldig Syre	lidt fedtet	4	122.14	121.24	120.60	120.25	16.94	16.50	122	18	20	-	44	-	125
85	H	E	0.7	-	0.3	-	-	0.4	-	-	3	118.90	118.20	118.05	117.75	15.30	15.25	119	17	10	-	5	-	100
375	M	E	0.7	-	-	0.7	-	1.4	-	gammel	4	121.70	121.08	121.05	120.75	14.08	14.18	121 $\frac{1}{2}$	15 $\frac{1}{2}$	13	-	-	10	92
361	M	E	0.4	-	1.3	-	0.9	-	-	-	4	120.25	119.66	119.35	119.05	14.71	14.55	121	15	15	-	16	-	89
151	M	A	0.4	-	1.0	-	0.6	-	-	-	3	119.40	118.29	117.80	117.55	12.80	12.75	119 $\frac{1}{2}$	14 $\frac{1}{2}$	44	-	5	-	136
153	M	A	0.4	-	1.0	-	0.6	-	-	-	2	116.20	115.52	115.25	115.00	14.17	14.05	116	15	15	-	12	-	93
154	M	A	0.4	-	1.0	-	0.6	-	-	-	3	119.32	118.57	117.85	117.55	17.22	16.70	120	17 $\frac{1}{2}$	20	-	52	-	105
237	M	D	0.4	-	0.6	-	0.2	-	-	-	4	118.93	118.25	117.65	117.50	14.65	14.48	119	15 $\frac{1}{2}$	43	-	17	-	83
300	M	E	0.4	-	-	0.7	-	1.1	-	gammel	4	120.20	119.34	118.30	118.00	14.14	13.35	120	15	25	-	79	-	116
236	M	D	0.4	-	-	1.0	-	1.4	-	fedtet, oljet	4	120.02	119.40	118.75	118.50	16.80	16.20	121	16 $\frac{1}{2}$	5	-	60	-	87
360	M	F	0.4	-	-	1.0	-	1.4	skjoldet	-	4	116.10	115.42	115.02	114.75	15.37	15.15	117	15	18	-	22	-	95
413	H	A	0.4	-	-	1.4	-	1.8	-	fedtet Smag	6	122.12	121.49	121.15	121.00	13.39	13.30	122	14	25	-	9	-	78
228	M	D	0.4	-	-	2.0	-	2.4	-	bitter og gml.	4 $\frac{1}{2}$	118.20	117.48	117.05	116.75	14.38	14.15	118	15 $\frac{1}{2}$	20	-	23	-	102
227	M	D	0	-	0	-	0	-	-	gml. Smag	4 $\frac{1}{4}$	121.14	120.16	119.60	119.45	16.05	15.60	122	17 $\frac{1}{2}$	11	-	45	-	113
229	M	D	0	-	-	1.0	-	1.0	-	gammel	4 $\frac{1}{2}$	114.68	113.95	113.40	113.20	13.02	12.60	115 $\frac{1}{2}$	14 $\frac{1}{2}$	13	-	42	-	93
148	M	A	-	0.3	1.3	-	1.6	-	uheldig Syre	-	4	120.22	119.24	118.35	118.25	13.18	12.45	120	14	16	-	73	-	108
189	M	C	-	0.3	1.0	-	1.3	-	daarlig Syre	-	3	121.56	120.72	120.10	119.85	14.42	14.05	122	15 $\frac{1}{2}$	25	-	37	-	109
230	M	D	-	0.3	0.6	-	0.9	-	uheldig Syre	-	4 $\frac{1}{2}$	121.15	120.84	120.50	120.30	14.51	14.25	122	16 $\frac{1}{2}$	8	-	26	-	51
234	M	D	-	0.3	0.6	-	0.9	-	daarlig Syre	-	4	113.72	113.00	112.07	111.85	14.62	13.75	114	15	6	-	87	-	94
162	M	A	-	0.3	0.3	-	0.6	-	-	-	3	120.20	119.19	118.75	118.25	13.96	13.65	120	15 $\frac{1}{2}$	13	-	31	-	151
80	H	E	-	0.3	0	-	0.3	-	blød	blød	0	118.75	118.03	117.45	117.00	14.63	14.45	120	14	40	-	18	-	117
188	M	C	-	0.3	-	0.4	-	0.1	branket	branket	4	119.26	118.20	117.60	117.45	14.37	13.90	120	16	13	-	47	-	121
358	M	F	-	0.3	-	0.4	-	0.1	sur og oljet	fedtet	4	114.15	113.36	112.50	112.30	14.43	13.85	115	15 $\frac{1}{2}$	28	-	58	-	99
169	M	A	-	0.3	-	2.0	-	1.7	uheldig Syre	fedtet	5	113.98	112.86	112.35	112.10	14.25	14.05	-	-	31	-	20	-	137
147	M	A	-	0.6	0.3	-	0.9	-	simpel	-	3	113.00	112.20	112.05	111.85	12.29	12.20	113	13	6	-	9	-	100
359	M	F	-	0.6	0	-	0.6	-	daarlig Syre	gammel	4	120.25	119.32	118.60	118.25	15.52	15.45	121	16	65	-	7	-	128
144	M	A	-	1.0	0.6	-	1.6	-	-	-	4	116.23	115.22	114.62	114.50	13.29	12.85	116	15	16	-	44	-	113
81	H	E	-	1.0	-	2.0	-	1.0	uheldig Syre	fedtet	6	121.45	120.75	120.15	119.85	15.20	14.70	122	16 $\frac{1}{2}$	10	-	50	-	100
187	M	C	-	1.6	0	-	1.6	-	uheldig Syre	lidt harsk	4 $\frac{1}{2}$	123.82	123.10	122.60	122.50	16.15	15.65	123	17	0	-	50	-	82
19	H	A	-	2.0	-	2.7	-	0.7	uheldig Syre	gml., bitter	6	128.02	127.36	126.70	126.35	17.46	16.80	128 $\frac{1}{2}$	16	0	-	66	-	101
86	H	E	-	2.3	-	1.0	1.3	-	mælkesur	gml. Smag	6	119.85	118.77	117.95	117.55	15.82	15.40	121	17	40	-	42	-	148
326	M	E	-	2.3	-	1.7	0.6	-	meget uheldig Syre	oljet	3	123.10	121.96	121.05	120.65	14.79	14.05	123 $\frac{1}{2}$	15 $\frac{1}{2}$	17	-	74	-	154
13	H	A	-	3.3	-	1.0	2.3	-	fedtet Smag	vammel Smag	4	114.85	114.04	113.45	113.15	13.64	12.90	114	13	-	15	74	-	111

(8 Herregaards- [H] og 33 Andels- eller Fællesmejerier [M]).

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																											Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Bemærkninger	Mælk daglig	Mælk til 1 Smør	Mejeri-system	Centrifugering			Syrning										Kjærning						Æltning					
	ved Henstand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk etf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre						Fløden syret med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	varede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning			
										lavet af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	hen-stod Tim.	afk. til o R.	anden Be-handling									skyl-let	vad-sket			Tim.	o R.		
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	
12.00	0	0	3	7000	27	Ctf	1	18	8	S	-	24	-	-	-	N	-	14	10	16	10	11½	25	ja	nej	4	2	16	10	14	
15.84	0	0	4	1900	25	Ctf	1	-	4	H	8	25	24	8	e	N	-	13	10	19	10	12	38	nej	nej	6	2	3½	10		
12.40	0	0	3	9000	27	Ctf	1	20	9	S	-	16	-	-	-	N	-	11	13	11	9	10	35	ja	nej	3½	2	3½	-		
14.51	13	13	5	10000	26	Ctf	1	22	14	S	-	-	-	-	-	N	-	14	13	17	10	12	30	ja	nej	5	1	16	11		
15.21	0	0	4	8000	28	Ctf	1	22	9	F	-	25	20	-	-	N	-	10	10	18	10	11	32	nej	ja	5	2	18	8		
13.81	0	0	3	3800	26	Ctf	1	20	12	s	-	22	20	-	es	N	-	12	12	16	10	13	30	ja	nej	4	1	20	9		
12.85	0	0	4	10000	28	Ctf	1	20	8	S	ja	23	-	-	-	N	-	12	13	17	11	13	30	ja	nej	4	2	4	6		
12.69	0	0	3	6600	28	Ctf	1	-	10	-	-	-	-	-	-	K	-	13	12½	18	-	9	35	ja	nej	4½	2	21	-		
12.79	0	0	3	8500	27	Ctf	1	22	10	-	-	-	-	-	-	K	-	11	10	15	10	11	35	ja	-	4½	1	17	9		
15.31	0	0	4	1000	30	Is 36	-	-	-	-	-	-	-	-	t	K	-	15	10½	24	10	11	42	ja	nej	5	2	5½	-		
15.33	3	3	5	5800	28	Ctf	1	20	-	-	-	-	-	-	-	K	-	10	12	12	12	13	30	ja	nej	4	3	3	13		
12.74	0	0	4	5500	28	Ctf	1	20	11	-	-	-	-	-	-	K	-	12	11	14	10	-	35	ja	nej	6	1	7	10		
13.45	0	0	3	13000	27	Ctf	1	22	10	-	-	-	-	-	-	K	-	12½	12½	16	10	11	30	ja	nej	4	1	3½	5		
15.03	0	0	3	11500	27	Ctf	1	18	8	S	ja	20	-	-	n	N	-	10	12	18	9	10½	32	ja	-	3½	2	5	4		
14.26	0	0	5	7300	28	Ctf	1	20	9	S	-	-	-	-	ae	N	-	12	13	17	10	10½	20	ja	ja	5	2	8	9		
11.92	0	0	3	8000	27	Ctf	1	18	12	-	-	-	-	-	-	J	-	13	11	18	8	11	30	ja	nej	5	1	18	-		
12.76	0	0	5	5800	27	Ctf	1	-	7	-	-	-	-	-	-	K	-	12	13	14	11½	13	40	ja	nej	6	2	3	9		
13.31	0	0	3	7000	27	Ctf	1	22	9	H	ja	26	-	-	n	N	-	12½	10	17	9	-	38	nej	nej	4½	2	19	8		
15.18	0	0	5	7500	27	Ctf	1	20	11	F	-	18	-	-	g	N	4	14	12	17	12	13½	30	ja	nej	3½	2	5	-		
13.02	0	0	4	3800	26	Ctf	1	24	13	S	-	26	-	-	-	N	-	13	10	19	10	11	30	ja	nej	3	1	2	-		
17.35	0	9	5	2100	27	Ctf	1	20	12	-	-	-	-	-	-	J	-	12	14	17	9	11	30	ja	nej	3	2	3	6		
14.67	0	0	3	9500	27	Ctf	1	21	10	s	-	-	-	-	-	N	-	14	11	18	10	11½	42	ja	nej	3½	1	3	4		
14.54	0	0	3	8400	27	Ctf	1	21	10	S	-	-	-	-	un	K	-	11	12	15	10	11½	35	ja	nej	3	1	3	9		
12.73	0	0	3	8800	25	Ctf	1	24	9	S	-	20	-	-	-	N	-	11	12½	16	10	11½	30	ja	-	5	2	5½	8		
13.69	0	0	5	13000	27	Ctf	2	-	12	S	-	24	24	-	-	N	-	12½	13	12	9	11	34	ja	nej	4	1	9	11		
12.14	0	0	4	6500	28	Ctf	1	21	10	-	-	-	-	-	-	K	-	10	11½	17	10	11½	30	ja	nej	4	2	4	12		
13.54	0	0	3	6750	26	Ctf	1	21	10	-	-	-	-	-	-	K	-	11½	13	17	9	10½	35	ja	nej	5	2	4	-		
14.57	0	0	5	12000	27	Ctf	1	20	8	H	-	22	-	-	e	N	-	11	13	15	9	11	35	ja	nej	4	2	8	7		
16.98	0	0	5	2500	28	Ctf	1	22	6	-	-	-	-	-	-	K	-	13	13	21	9½	10½	30	ja	nej	5	2	3	6		
13.16	0	0	3	13500	25	Ctf	2	-	12	-	-	-	-	-	-	J	-	12½	14	17	12½	13½	30	ja	nej	4	1	7½	10		
14.47	0	0	3	8200	26	Ctf	2	20	8	F	8	13	12	ja	-	N	-	12	11½	14	9½	11½	30	ja	nej	4	2	18	-	10	
12.31	0	0	4	15000	27	Ctf	1	18	9	F	-	-	-	-	g	N	-	11½	12½	18	11	12	28	ja	nej	4	2	21	9		
12.46	0	0	5	12300	26	Ctf	1	20	10	F	-	14	24	-	-	N	-	14	10	19	10	12	35	ja	nej	5	2	24	8		
12.71	14	23	4	4500	27	Ctf	1	25	11	F	-	20	-	-	-	N	-	11	13	18	13	14	20	ja	ja	4	1	12	15		
15.18	0	0	4	13000	27	Ctf	1	19	9	-	-	-	-	-	-	K	-	9	9½	14	9½	11½	40	nej	nej	4	2	2½	10	1	
14.44	0	0	3	1400	26	Ctf	1	22	3	F	-	17	22	-	-	N	-	16	15	22	10	12½	35	nej	nej	3	1	3½	6		
13.73	0	0	4	6200	27	Ctf	2	20	9	S	-	25	-	-	er	N	-	13	14	18	10	13	25	ja	nej	4	2	10	10		
16.80	0	0	3	1270	30	Is -	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	11	11½	20	11½	13	32	nej	nej	5	2	2	13		
13.49	0	0	6	1900	25	Ctf	1	22	3	F	3	15	24	6	r	N	3	14½	14	23	7½	9½	35	nej	nej	3½	2	2½	6	11	
13.57	0	0	3	5000	25	Ctf	1	-	10	-	-	-	-	-	-	K	-	10½	11	18	11	12	20	ja	nej	4	2	5	11		
14.34	0	0	3	2600	27	Ctf	2	-	6	-	-	-	-	-	-	K	-	11½	11	20	10	10½	45	ja	nej	5	2	2½	10		

18de Udstilling med Bedømmelse den 28de Juli og 11te August 1890

Mejeri			Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint								
Løbe-Nr.	Art	ved 1. Bed.		ved 2. Bed.	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	ved Ankomsten	Brutto $\mathcal{R}$			Thara $\mathcal{R}$		Brutto $\mathcal{R}$	Thara $\mathcal{R}$	ved Henstand i 11 Dage		andet Svind										
								ved 1ste Bed.			ved 2den Bed.				ved 1ste Stripning	efter 1ste Stripning		før 2den Stripning	ved Afgangen	ved 1ste Stripning	ved 2den Stripning	Smør	Træ				
								+	-		+	-												+	-	+	-
								1	2		3	4												5	6	7	8
409	M	C	2.6	-	2.3	-	0.3	-	-	4½	129.60	128.88	128.25	127.90	17.01	16.55	130	18	17	-	46	-	107				
56	H	D	2.6	-	2.0	-	0.6	-	lidt tælltet	5	118.45	117.22	116.55	116.15	15.02	14.30	119	16½	-	5	72	-	163				
209	M	D	2.3	-	2.3	-	0	-	-	4½	120.15	119.53	119.05	118.75	16.30	15.95	120	18	13	-	35	-	92				
295	M	E	1.9	-	0.3	-	1.6	-	-	4	117.15	116.57	115.90	115.65	14.75	14.05	117½	15	-	3	70	-	83				
275	M	E	1.9	-	-	1.3	-	3.2	-	4½	118.00	117.37	117.05	116.70	13.52	13.25	118	14½	5	-	27	-	98				
288	M	E	1.6	-	0.3	-	1.3	-	-	4½	116.80	116.23	115.90	115.65	13.88	13.85	117	16	30	-	3	-	82				
198	M	C	1.3	-	2.3	-	1.0	-	-	5	118.50	117.88	117.15	116.90	15.95	15.30	-	-	8	-	65	-	87				
201	M	C	1.3	-	2.0	-	0.7	-	-	3	120.05	119.49	118.90	118.50	13.84	13.75	121	15	50	-	9	-	96				
297	M	E	1.3	-	2.0	-	0.7	-	-	4	116.45	116.05	115.55	115.25	15.50	15.55	116	15	55	-	-	5	70				
200	M	C	1.3	-	1.0	-	0.3	-	-	4½	115.45	114.73	113.90	113.70	13.03	12.75	116½	14½	55	-	28	-	92				
238	M	D	1.3	-	1.0	-	0.3	-	-	4	122.28	121.49	120.65	120.25	16.12	15.35	122	17	7	-	77	-	119				
414	H	A	0.9	-	1.7	-	0.8	-	-	4	99.50	98.86	98.62	98.30	11.76	11.60	101	12½	8	-	16	-	96				
293	M	E	0.9	-	0.7	-	0.2	-	-	4	121.18	120.35	119.67	119.45	15.22	15.35	122	16	81	-	-	13	105				
118	M	C	0.9	-	-	0.3	-	1.2	-	7	132.80	132.37	131.90	131.48	19.07	18.65	133	21	5	-	42	-	85				
202	M	C	0.9	-	-	0.3	-	1.2	-	0	120.00	119.36	118.98	118.70	14.21	13.95	120¼	15	12	-	26	-	92				
54	H	D	0.6	-	3.0	-	2.4	-	branket	4	121.70	121.21	120.65	120.35	15.73	15.35	122	17	18	-	38	-	79				
199	M	C	0.6	-	2.3	-	1.7	-	-	4½	125.77	125.20	124.48	124.10	13.80	13.25	126	15	17	-	55	-	95				
36	H	C	0.6	-	0.7	-	0.1	-	-	4½	123.68	123.07	122.35	122.00	13.94	13.60	124½	15½	38	-	34	-	96				
404	M	D	0.6	-	0.7	-	0.1	-	-	4	123.10	122.44	121.80	121.55	16.99	16.60	123	19	25	-	39	-	91				
334	M	G	0.6	-	0	-	0.6	-	lidt tælltet	3	120.88	120.19	119.25	119.05	15.69	15.05	121	17	30	-	64	-	89				
257	M	D	0.6	-	-	0.7	-	1.3	-	4½	120.48	119.92	119.40	119.15	16.32	16.00	119	17½	20	-	32	-	81				
331	M	G	0.6	-	-	2.7	-	3.3	-	4	114.65	113.71	113.05	112.65	14.37	14.60	116	15	89	-	-	23	134				
406	M	C	0.3	-	2.0	-	1.7	-	-	5	123.48	122.68	121.90	121.50	16.33	15.95	124	17	40	-	38	-	120				
21	H	A	0.3	-	-	3.0	-	3.3	-	4	121.50	120.81	119.50	119.15	15.81	15.00	122	16½	50	-	81	-	104				
258	M	E	-	0.1	1.0	-	1.1	-	branket	4	124.05	123.33	122.30	122.05	14.28	13.50	126	16	25	-	78	-	97				
242	M	D	-	0.4	0.7	-	1.1	-	oljet	4½	118.70	118.20	117.58	117.40	13.42	13.00	117	14	20	-	42	-	68				
197	M	C	-	0.4	-	0.7	-	0.3	uheld. Syre	3	121.65	121.07	120.00	119.85	15.65	14.80	122	17	22	-	85	-	73				
296	M	E	-	0.4	-	1.0	-	0.6	uren, røget	4	115.95	115.44	114.78	114.45	15.69	15.05	116	16	2	-	64	-	84				
294	M	E	-	0.7	2.0	-	2.7	-	uren, bitter	4½	117.00	116.28	115.20	115.00	14.08	13.35	117	15	35	-	73	-	92				
256	M	D	-	0.7	1.0	-	1.7	-	branket	2½	116.33	115.52	114.90	114.75	15.36	15.40	117	16	66	-	-	4	96				
174	M	A	-	1.1	1.7	-	2.8	-	branket	3	117.02	116.30	115.75	115.40	14.42	14.00	117	15	13	-	42	-	107				
57	H	D	-	1.1	-	0.3	0.8	-	oljesur	6	128.35	127.15	125.62	125.30	17.87	17.65	129	18½	131	-	22	-	152				
389	M	A	-	1.4	0.7	-	2.1	-	uren	4½	115.87	115.24	114.87	114.60	11.52	11.25	-	-	10	-	27	-	90				
298	M	E	-	1.4	0	-	1.4	-	mat og flov	4	115.25	114.83	114.33	114.20	13.28	13.20	115½	14	42	-	8	-	55				
55	M	D	-	1.4	-	4.0	-	2.6	tyk, branket	4½	120.32	119.58	119.20	118.75	16.24	15.95	120	17	9	-	29	-	119				
37	H	C	-	1.7	-	2.0	-	0.3	uren Syre	8	133.40	132.95	132.45	132.15	14.43	14.55	132	16	62	-	-	12	75				
255	M	D	-	1.7	-	2.3	-	0.6	tyk, branket	4½	119.90	119.52	119.50	119.30	16.07	16.05	120	17	0	-	2	-	58				
26	H	A	-	1.7	-	5.0	-	3.3	sur, uren	5	116.35	115.46	114.72	114.50	14.14	13.75	116	16	35	-	39	-	111				
259	M	E	-	2.1	-	1.3	0.8	-	uren, brank.	4½	115.35	114.99	114.95	114.75	12.64	12.65	117	15	5	-	-	1	56				
30	H	A	-	2.7	0.3	-	3.0	-	bitter	6	117.70	117.10	116.28	115.90	13.40	12.90	117	14	32	-	50	-	98				
335	M	G	-	3.4	-	3.0	0.4	-	skarp Syre	0	117.90	117.12	115.90	115.60	14.67	14.05	118	14	60	-	62	-	108				
333	M	G	-	3.7	-	5.0	-	1.3	oljesur	3	115.55	114.67	113.15	112.95	15.77	14.60	-	-	35	-	117	-	108				

(9 Herregaards- [H] og 33 Andels- eller Fællesmejerier [M]).

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																									Bemærkninger Nr.	
	Bortflydt Kvt.		Dommernes Sikn	Mælk daglig	Mælk til 1 Smør	Mejeri-system	Centrifugering			Syrning										Kjærning					Æltning					
	ved Henstand i II Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk eff. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre					Fløden synnet med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	varede Min	Smørret		Kvt. Salt til 1 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning			
										lavet af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	hen-stod Tim.	afk. til o R.									anden Be-handling	skyl-let			vad-sket	Tim.		o R.
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
12.67	0	0	3	7186	26	Ctf	1	25	6	S	-	26	-	-	d	N	-	11	11½	17	9	11½	35	ja	nej	5	2	17	9	11
13.26	0	0	3	3300	27	Ctf	2	-	5	S	-	25	21	ja	se	N	-	15½	15	10	10	10	45	ja	nej	4	3	11	9	11
14.10	0	0	3	6200	28	Ctf	1	20	7	S	-	30	-	-	-	N	-	11	11	16	11	12	40	ja	nej	4	2	16	9	
15.23	0	0	3	5100	26	Ctf	1	15	11	S	-	26	-	-	e	N	-	11	11¼	19	11¼	-	35	ja	nej	3	2	5	6	
12.54	0	0	3	8000	28	Ctf	1	20	8	S	-	27	17	-	j	K	-	15	14	8	8	10	40	ja	nej	3	2	21	8	
16.45	0	0	3	15500	26	Ctf	1	20	8	H	-	23	18	-	e	N	-	17½	-	7	8½	-	45	ja	nej	3	-1	19	-	10
11.93	0	0	3	9000	27	Ctf	2	-	9	-	-	-	-	-	-	J	-	16	15	16	8	10	40	nej	nej	5	2	8	7	
13.67	0	0	3	8000	27	Ctf	2	-	9	S	9	22	16	-	e	N	-	12	12	16	9½	12½	45	nej	nej	3½	2	10	8	
13.46	2	2	3	6000	26	Ctf	1	16	-	-	-	-	-	-	-	J	-	11	12	18	10½	11	25	ja	nej	5	1	20	10	
14.35	0	0	3	13500	26	Ctf	1	20	10	s	-	70	3	-	dgv	N	-	-	-	-	7	11	40	nej	nej	4	1	20	2	
15.35	0	0	3	9000	27	Ctf	1	21	11	-	-	-	-	-	-	J	-	12½	14	16	10	11½	25	ja	nej	5	2	4	9	
13.49	0	0	6	1350	27	Ctf	1	-	-	s	-	25	24	-	h	K	6	16	10	21	10	11¾	40	ja	nej	5	3	22	-	1
14.03	0	0	3	11300	27	Ctf	1	-	10	F	-	12	-	-	-	N	-	11	12	11	11	11	25	ja	nej	3	2	21	10	
12.58	0	0	3	4100	26	Ctf	2	-	6	S	6	26	-	-	g	N	-	11	12	18	10½	12	30	ja	nej	4	1	9	6	
13.23	4	12	3	8000	28	Ctf	2	-	10	H	ja	22	-	-	-	N	-	10½	12	17	10	12	45	ja	nej	4	1	10	-5	
12.39	0	0	3	1000	28	Is 24	-	-	-	S	-	-	-	-	j	F	-	12	10	24	10	12	35	nej	nej	4	2	24	10	
13.56	0	0	3	14000	28	Ctf	1	-	11	-	-	-	-	-	-	K	-	12	12½	15	12½	13	20	ja	nej	5	1	4	13	
13.73	0	0	3	3500	25	Ctf	1	-	11	S	10	23	20	-	f	N	-	12	12	18	10½	12½	31	ja	nej	4	2	4	8	
12.61	0	0	3	6850	27	Ctf	1	20	9	-	-	-	-	-	-	K	-	14	13½	10	9½	10½	30	ja	nej	4	2	21	-	
11.89	0	0	3	5000	25	Ctf	1	20	11	-	-	-	-	-	-	K	-	13	11	14	9	11	36	ja	nej	4½	2	20	-	
17.49	0	0	3	8000	25	Ctf	1	13	10	-	-	-	-	-	-	K	-	11	12	17	10	12½	20	ja	nej	4½	2	4	12	
14.85	18	24	4	9000	25	Ctf	1	22	11	s	-	-	-	-	g	N	-	11	11	20	10	11	30	ja	nej	3	1	3	11	
14.94	0	0	4	9500	26	Ctf	2	20	6	-	-	-	-	-	-	F	-	14¼	12	11	9½	-	45	ja	ja	4	1	6	-	
12.89	0	0	4	4008	25	Ctf	1	63	6	S	-	24	24	-	-	N	-	12	13	18	9	11	35	ja	nej	5	2	2½	7	1
12.90	0	0	3	5600	25	Ctf	1	20	12	S	-	22	-	-	-	N	-	12	11	14	11	12	40	ja	nej	4¼	2	20	11	
11.31	0	0	3	8225	28	Ctf	1	20	-	-	-	-	-	-	-	K	-	12	13½	18	11	13	30	ja	nej	4½	2	21	11	
14.42	0	0	3	11800	26	Ctf	2	-	10	-	-	-	-	-	-	J	-	10	11	15	10	11	28	nej	nej	4	2	5	9	
11.80	0	0	3	7212	26	Ctf	1	-	9	S	8	18	-	ja	e	N	-	13	10½	18	10½	12	30	ja	nej	4	2	20	11	
15.13	0	0	3	15500	26	Ctf	1	20	9	s	-	-	20	-	-	N	-	15	12	8	9	10½	45	ja	nej	5	2	3	5	
12.78	0	0	3	7600	27	Ctf	1	22	12	-	-	-	-	-	-	J	-	12	10	18	10	12	30	nej	nej	4	2	18	-	
14.61	0	0	3	11000	26	Ctf	1	18	9	-	-	-	-	-	-	K	-	13	12½	16	10	11	36	ja	nej	5	2	7	6	
13.85	54	61	5	1750	26	Ctf	1	21	5	-	-	-	-	-	-	K	2	15	14	12	10	13	42	nej	nej	5	2	4	-	1
15.14	0	0	3	5000	25	Ctf	1	18	8	F	-	-	-	-	-	F	-	15	14	16	10	10¾	32	ja	nej	3	1	1¾	9	
15.55	0	0	2	5000	26	Ctf	1	23	7	s	-	24	-	-	-	N	-	12	10½	17	10½	11½	30	nej	nej	4	3	3½	9	
13.86	0	0	2	11300	29	Ctf	1	22	7	S	ja	22	-	ja	eg	N	-	10½	11	18	9	11	40	nej	nej	4	2	18	-	10
14.08	14	15	3	6287	24	Ctf	2	-	4	F	-	20	36	-	-	N	-	14	13	24	7	9	35	nej	nej	3	2	3	-	10
15.24	0	0	2	8000	27	Ctf	1	20	10	-	-	-	-	-	-	K	-	11	12½	16	10	12	30	ja	nej	3½	2	8	11	
14.60	0	0	6	670	26	Is 24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	14	12	20	12	13	40	nej	nej	5	2	3	-	7
18.00	0	0	3	7600	25	Ctf	1	22	9	-	-	-	-	-	-	J	-	13	12	16	10	-	30	ja	nej	4	1	4	-	
17.88	0	0	2	1400	22	Ctf	1	20	5	-	-	-	-	-	-	K	-	-	14	18	10	12	45	nej	nej	4	2	2	5	1
12.81	0	0	3	7000	25	Ctf	1	-	11	s	-	-	-	-	i	K	-	13½	13½	16	10	12	30	ja	nej	6	2	20	10	
16.76	0	0	4	7000	27	Ctf	1	20	8	-	-	-	-	-	-	K	-	13	-	17	8	9	45	ja	nej	5	1	17	7	

19de Udstilling med Bedømmelse den 4de og 18de August 1890

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren				Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint					
			ved 1. Bed.		ved 2. Bed.							Brutto ₤				Thara ₤				ved Henstand i 11 Dage		and			
ved 1. Bed.	ved 2. Bed.		»a.»	»b.»	»m.»	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	ved Ankomsten	efter 1ste Stripning	før 2den Stripning		ved Afgangen	ved 1ste Stripning	ved 2den Stripning	Brutto ₤	Thara ₤	Smør	Træ	Svind						
																				+	-	+	-	+	-
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20						
103	H	G	1.6	-	2.1	-	0.5	-	-	-	3	120.10	119.58	119.30	119.10	15.06	15.10	120	14	32	-	-	4	72	
264	M	E	1.6	-	-	0.6	-	2.2	-	fedtet, tællat	4 1/2	117.50	116.85	116.30	116.05	14.70	14.95	118	15	80	-	-	25	90	
102	H	G	1.3	-	2.1	-	0.8	-	-	-	4	113.15	112.37	111.95	111.60	13.49	13.35	113	14	28	-	14	-	113	
176	M	A	1.3	-	1.7	-	0.4	-	-	-	4	121.37	120.38	119.85	119.60	16.06	15.85	122	16	32	-	21	-	124	
269	M	E	1.3	-	1.1	-	-	0.2	-	-	4 1/2	120.45	119.73	119.00	118.80	15.61	15.10	121	17	22	-	51	-	92	
260	M	E	1.3	-	-0.1	-	-	1.2	-	-	4 1/2	112.15	111.28	110.90	110.45	14.36	13.90	112	15	-	8	46	-	132	
83	H	E	1.3	-	-	2.3	-	3.6	-	tællat	3	114.03	112.89	112.60	112.25	13.56	13.25	116	16	-	2	31	-	149	
100	H	G	1.0	-	1.4	-	0.4	-	-	-	5	116.40	115.59	115.00	114.50	15.26	14.85	116	15 1/2	18	-	41	-	131	
179	M	A	1.0	-	1.4	-	0.4	-	-	-	4	119.20	118.45	117.90	117.65	12.76	12.95	-	-	74	-	-	19	100	
261	M	E	1.0	-	1.4	-	0.4	-	-	-	4 1/2	117.15	116.60	116.30	116.05	14.20	14.10	-	-	20	9	10	-	80	
248	M	D	1.0	-	1.1	-	0.1	-	-	-	4 1/2	117.70	116.70	116.45	116.05	13.99	13.65	118	15 1/2	-	-	34	-	140	
246	M	D	1.0	-	0.7	-	-	0.3	-	-	4 1/2	118.45	117.61	116.88	116.70	14.12	14.45	119	15 1/2	106	-	-	33	102	
245	M	D	1.0	-	0.4	-	-	0.6	-	-	4	120.00	119.07	118.15	117.85	15.57	14.68	120	16 1/2	3	-	89	-	123	
250	M	D	1.0	-	0.1	-	-	0.9	-	-	4 1/2	120.90	120.22	120.10	119.90	15.27	15.45	121 1/2	16	30	-	-	18	88	
99	H	G	1.0	-	-	0.9	-	1.9	skjoldet	skjold., oljet	3	127.45	126.39	125.65	125.35	15.79	15.30	127	16	25	-	49	-	136	
268	M	E	0.6	-	1.1	-	0.5	-	-	-	4 1/2	114.02	113.30	112.80	112.50	13.35	13.15	114 1/2	14	30	-	20	-	102	
89	H	E	0.6	-	0.7	-	0.1	-	-	-	4	89.75	88.68	87.85	87.65	10.86	10.30	90	13	27	-	56	-	127	
266	M	E	0.6	-	0.4	-	-	0.2	-	-	4 1/2	118.25	117.67	117.20	116.85	13.02	12.60	117 1/2	13 1/2	5	-	42	-	93	
249	M	D	0.6	-	0.1	-	-	0.5	-	-	4	116.10	115.32	114.80	114.40	14.77	14.50	115	15	25	-	27	-	118	
263	M	E	0.6	-	-	2.9	-	3.5	-	tællat	-	115.45	114.83	114.55	114.20	14.65	14.30	115 1/2	15	-	7	35	-	97	
137	M	F	0.3	-	2.4	-	2.1	-	branket	branket	3	120.38	119.64	119.10	118.65	15.67	15.25	121	17	12	-	42	-	119	
244	M	D	0.3	-	1.4	-	1.1	-	-	-	3	117.75	117.07	116.55	116.20	15.24	14.75	118	15	3	-	49	-	103	
91	H	E	0.3	-	1.1	-	0.8	-	-	-	6	120.40	119.62	119.05	118.55	14.04	13.50	121	16	3	-	54	-	128	
233	M	D	0.3	-	0.4	-	0.1	-	-	-	4	118.40	117.64	116.90	116.75	14.89	14.45	118	16	30	-	44	-	91	
265	M	E	0.3	-	0.4	-	0.1	-	-	-	4 1/2	117.22	116.64	116.20	115.75	13.74	13.50	116	15	20	-	24	-	103	
339	M	G	0.3	-	-	0.3	-	0.6	-	fedtet, bitter	3	117.45	116.75	116.20	115.95	14.60	14.10	116	15	5	-	50	-	95	
251	M	D	0.3	-	-	1.6	-	1.9	-	uren	5 1/4	115.60	114.88	114.28	114.00	15.63	15.10	116	15	7	-	53	-	100	
374	M	F	0	-	1.4	-	1.4	-	for salt	for salt	4	121.55	120.97	120.55	120.25	14.57	14.70	122	16 1/2	55	-	-	13	88	
235	M	D	0	-	0.4	-	0.4	-	branket	-	4 1/2	121.80	121.31	120.80	120.65	16.86	16.70	121	17	35	-	16	-	64	
74	H	E	-	0	-	0.3	-	0.3	uren Smag	-	4 1/2	116.75	116.15	115.95	115.70	14.05	14.25	116	14 1/2	40	-	-	20	85	
92	H	E	-	0	-	1.3	-	1.3	Afsmag	fedtet, simp.	4	120.35	119.59	118.95	118.65	17.04	16.35	121	17 1/2	-	5	69	-	106	
254	M	D	-	0.4	0.7	-	1.1	-	uren	-	4 1/2	120.75	119.67	119.10	118.70	16.55	16.15	121	18	17	-	40	-	148	
243	M	D	-	0.4	-	0.6	-	0.2	branket	ram	3 1/2	123.95	122.99	122.50	122.30	15.91	15.50	123	16	8	-	41	-	116	
267	M	E	-	0.4	-	0.6	-	0.2	fedtet	uren	4 1/2	114.75	113.94	113.65	113.30	13.12	13.15	115	14	32	-	-	3	116	
270	M	E	-	0.4	-	2.3	-	1.9	uren	tællat	4 1/2	115.05	114.20	113.70	113.55	16.05	15.55	115 3/4	16 1/2	0	-	50	-	100	
192	M	B	-	1.0	0.7	-	1.7	-	uren	-	3 3/4	122.77	121.85	120.98	120.65	18.30	17.15	122 1/2	17 1/2	-	28	115	-	125	
40	H	C	-	1.4	-	1.3	0.1	-	læs	bitter	2	123.25	122.35	122.15	121.80	13.19	13.15	124	16	16	-	4	-	125	
62	H	D	-	2.0	0.4	-	2.4	-	oljet	fedtet, tællat	5	122.15	121.07	120.35	120.10	15.92	15.80	122	16 1/2	60	-	12	-	133	
240	M	D	-	2.0	-	0.9	1.1	-	uren, tyk	grov, simpel	4 1/2	118.20	117.66	117.30	117.18	14.01	13.70	118	15	5	-	31	-	66	
347	M	F	-	2.4	-	1.6	0.8	-	fedtet, bitter	skarp Smag	4	117.60	116.76	115.85	115.50	15.16	14.60	117 1/2	15 1/2	35	-	56	-	119	
262	M	E	-	2.7	-	1.6	1.1	-	bitter	ram	4 1/2	117.60	117.02	116.72	116.50	14.17	14.00	119	15	13	-	17	-	80	
95	H	G	-	2.7	-	3.6	-	0.9	oljet	tællat, oljet	3	105.42	104.60	103.70	103.45	14.80	14.10	107	15	20	-	70	-	107	
282	M	E	-	3.0	-	1.6	1.4	-	fedtet, bitter	tyk, bitter	4 1/2	121.50	120.69	119.80	119.50	17.41	16.60	122	17 1/2	8	-	81	-	111	
64	H	D	-	4.7	-	3.6	1.1	-	uren Lugt og Smag	bitter	3	125.92	124.98	124.25	123.80	15.95	15.55	126	16	33	-	40	-	139	

(13 Herregaards- [H] og 31 Andels- eller Fællesmejerier [M]).

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																											Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Dommers Sjøn	Mælk daglig	Mælk til 1 Ø Smør	Mejeri-system	Centrifugering			Syrning										Kjærning						Æltning					
	ved Henstand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre						Fløden syre-net med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	va-rede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Ø Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning			
										lavet af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	hen-stod Tim.	afk. til o R.	anden Be-hand-ling									skyl-let	vad-sket			Tim.	o R.		
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	
14.51	2	2	4	4000	27	Ctf	1	-	9	s	-	-	-	-	-	N	-	14	13	14	8	9½	32	ja	nej	4	1	21	5		
12.94	26	26	3	8000	27	Ctf	1	20	10	-	-	-	-	-	-	K	-	12½	13	14	10	11	40	ja	nej	3½	2	6	10		
13.82	0	0	5	1350	27	Is 36	-	-	-	s	-	-	19	16	-	e	N	-	13½	12	21	12	13	37	ja	nej	4	2	7	-	10
13.61	0	0	5	15500	26	Ctf	1	20	10	S	-	-	22	-	-	e	K	-	12½	11	9	9	11	30	ja	nej	5	2	4	-	
12.90	0	0	5	8000	27	Ctf	1	21	10	S	-	-	-	-	7	-	N	-	12	12	9	8½	10½	45	ja	nej	4	2	18	8	
13.14	0	0	4	10000	27	Ctf	1	21	11	F	-	-	-	18	-	-	N	-	15	13	8	8	9½	35	nej	ja	3½	2	18	7	
11.69	0	0	3	1100	28	Is 36	-	-	-	s	-	-	25	24	-	s	N	2	13	12	18	10½	11	60	ja	nej	5	2	5	11	
12.92	0	0	4	1350	26	Ctf	1	-	6	S	-	-	18	-	-	k	N	-	14	13½	18	10	12	45	ja	nej	4	2	3	-	1
13.40	32	36	3	8500	27	Ctf	1	22	11	S	-	-	-	-	-	-	K	-	12	13	17	11	12½	30	ja	nej	4½	1	18	11	
13.75	0	0	3	7000	27	Ctf	1	22	11	s	-	-	22	-	-	e	N	-	13	11	18	10	11½	30	ja	nej	3½	1	4	8	3
13.37	0	0	3	10500	27	Ctf	1	20	10	-	-	-	-	-	-	-	J	-	12½	13½	15	9	10½	30	ja	nej	3	2	18	9	
11.66	0	0	4	10300	28	Ctf	1	20	9	S	-	-	20	22	-	-	N	-	12	11	17	9	10½	30	ja	nej	4½	2	18	12	
14.11	0	0	3	10200	27	Ctf	1	23	12	-	-	-	-	-	-	-	K	-	13	13	18	11½	12½	35	ja	nej	4	1	20	12	
13.58	0	0	3	11600	26	Ctf	1	22	11	-	-	-	-	-	-	-	K	-	13½	15	18	10	12	25	ja	nej	6	2	2	-	10
14.19	0	0	4	2300	27	Ctf	2	-	6	s	-	-	-	-	-	-	N	-	11	12	20	11	13	30	ja	nej	4	2	5	-	
12.52	0	0	3	8500	26	Ctf	1	22	10	F	-	-	-	-	-	j	F	-	14	12	8	8	10	40	nej	nej	4	1	20	8	
13.72	0	0	4	650	25	Ctf	1	-	7	s	-	-	18	20	-	-	N	-	13	13	20	13	13	45	ja	nej	5½	1	3	5	
13.25	0	0	3	6000	25	Ctf	1	23	10	s	-	-	24	-	-	-	N	-	15	15½	9	9½	11½	40	ja	nej	3	2	4	7	
13.66	0	0	5	9500	27	Ctf	1	22	10	-	-	-	-	-	-	-	K	-	11½	13½	12	10	11½	40	ja	nej	4½	2	2	8	
14.28	0	0	4	7000	26	Ctf	1	22	10	S	-	-	20	-	7	-	N	-	13	13	9	9	10½	30	nej	nej	6	1	1½	6	9
13.72	0	0	3	2800	27	Ctf	1	18	10	-	-	-	-	-	-	-	K	-	12½	12½	10	9½	10½	35	ja	ja	4	5	11	11	
11.43	0	0	3	11000	27	Ctf	1	18	13	s	-	-	26	-	-	e	N	-	13	14	16	10	12	30	nej	nej	4	2	18	12	
14.13	0	0	6	1400	24	Ctf	1	20	8	s	-	-	-	-	-	j	K	-	12½	12	18	9	11	40	ja	nej	4	2	10	10	
14.68	0	0	5	5863	26	Ctf	1	22	11	F	-	-	15	24	-	-	N	-	12	13	20	11	13	25	ja	nej	4	1	2	13	
13.98	0	0	5	8500	27	Ctf	1	22	12	S	-	-	-	-	-	l	K	-	12	14	15	11½	13	35	nej	ja	5	1	8	11	
13.04	0	0	3	10500	27	Ctf	1	23	10	S	ja	-	23	18	-	-	N	-	13½	13	18	9½	11	35	ja	nej	5	2	20	5	
16.66	0	0	3	11800	26	Ctf	1	20	10	-	-	-	-	-	-	-	K	-	11	12	28	9	11½	28	ja	nej	3½	1	30	10	
12.96	0	0	5	5500	26	Ctf	1	18	13	F	-	-	18	-	-	-	N	-	13	10	19	10	12	30	ja	ja	5	1	10	10	
13.00	0	0	3	8800	27	Ctf	1	-	8	S	-	-	22	24	ja	r	N	-	11	12½	19	9½	11	30	ja	ja	4½	2	4½	7	
14.32	7	7	5	2400	26	Ctf	1	18	11	S	-	-	25	23	ja	-	N	-	11½	11½	20	8	11	37	ia	nej	4	2	3	10	9
11.91	0	0	5	630	25	Is -	-	-	-	s	-	-	18	-	-	am	K	-	13	12	9	12½	13½	45	ja	nej	5½	3	9	10	6
16.14	0	0	3	7500	26	Ctf	1	20	10	-	-	-	-	-	-	-	K	-	12½	12½	16	10	11½	35	ja	nej	4	2	3	9	
13.84	0	0	4	10000	28	Ctf	1	22	11	S	-	-	-	-	-	h	K	-	14	14	20	10½	11	35	ja	nej	5	2	7	10	9
12.42	2	2	3	12700	26	Ctf	1	22	10	S	-	-	25	-	-	-	N	-	12	13	9	10	12	35	ja	nej	4½	2	21	12	
12.66	0	0	3	15600	27	Ctf	1	22	10	S	-	-	26	-	ja	es	N	-	12	12	16	9	11	37	ja	nej	3½	1	20	13	
13.83	0	0	3	8000	27	Ctf	1	20	12	s	-	-	25	-	-	-	N	-	13	13½	16	9½	11½	30	ja	nej	4	2	7	8	
14.93	0	0	6	2100	26	Ctf	1	22	8	-	-	-	-	-	-	-	K	-	13½	13½	19	11	13	45	nej	nej	4	2	5	10	1
13.68	11	53	5	1070	25	Ctf	1	22	14	s	-	-	32	20	-	c	N	-	14	13	20	11	13½	30	ja	nej	5	1	2	-	1
13.38	0	0	3	8500	27	Ctf	1	20	8	F	-	-	-	-	-	j	K	-	11	12	18	9	10½	37	ja	nej	4	2	20	11	
13.55	0	0	3	10000	26	Ctf	1	20	13	S	-	-	23	-	-	n	K	-	13	10½	12	9½	11	35	ja	nej	4½	2	5	9	
13.74	0	0	3	11800	27	Ctf	1	-	10	S	-	-	24	-	-	-	N	-	15	14½	8	10	11½	30	nej	nej	4½	2	2½	10	
14.17	0	0	3	1120	26	Ctf	2	-	10	s	-	-	26	20	-	-	N	-	13	13	20	10½	12	45	ja	nej	4	2	24	12	
12.65	0	0	3	7000	27	Ctf	1	-	12	-	-	-	-	-	-	-	K	-	13½	13	11	9	10	30	ja	nej	3½	2	16	8	
14.79	0	0	3	1700	28	Is 36	-	-	-	S	-	-	23	24	-	e	N	-	13	13	18	10	12½	40	nej	nej	5	2	6	11	

20de Udstilling med Bedømmelse den 17de November og 1ste December 1890

Mejeri			Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde op-givet Pris i Øre over Top-note-rin-gen	Tredingen vejede						Mejeriet havde op-givet		Svind i Kvint					
Løbe-Nr.	Art	ved 1. Bed.		ved 2. Bed.	»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	Brutto ₧				Thara ₧		Brutto ₧	Thara ₧	ved Henstand i 11 Dage		andret Svind						
								»a.«	»b.«		»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.			ved An-kom-sten	efter 1ste Strip-ping		før 2den Strip-ping	ved Af-gan-gen	ved 1ste Strip-ping	ved 2den Strip-ping	Smør	Træ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20					
260	M	E	3.6 -	1.5 -	- 2.1	-	-	4½	118.70	117.98	117.25	117.00	13.78	13.10	118½	15	5	-	68	- 97				
103	H	G	2.3 -	2.5 -	0.2 -	-	-	3	122.37	121.87	121.18	121.00	15.07	14.65	123	15	27	-	42	- 68				
227	M	D	2.3 -	2.5 -	0.2 -	-	-	4¾	118.70	118.07	117.08	116.90	15.77	15.05	119	18	27	-	72	- 81				
230	M	D	2.3 -	1.9 -	- 0.4	-	-	4½	115.20	114.92	114.23	114.00	12.90	12.25	120	14	4	-	65	- 51				
277	M	E	2.3 -	0.5 -	- 1.8	-	-	4½	118.25	117.53	116.65	116.40	14.75	14.10	119	16	23	-	65	- 97				
27	H	A	2.3 -	- 0.5	- 2.8	-	-	4	120.95	120.46	119.38	119.15	15.96	15.10	121½	16½	22	-	86	- 72				
264	M	E	1.9 -	1.9 -	0 -	-	-	4½	115.50	115.13	114.43	114.28	14.83	14.48	115½	15½	35	-	35	- 52				
41	H	C	1.9 -	1.2 -	- 0.7	-	-	5½	127.90	127.45	126.60	126.35	15.65	15.50	128	17	70	-	15	- 70				
275	M	E	1.9 -	0.9 -	- 1.0	-	-	3½	117.50	116.91	116.50	116.30	12.63	12.50	118	13½	28	-	13	- 79				
261	M	E	1.9 -	0.5 -	- 1.4	-	-	4½	112.35	111.85	111.22	111.05	13.45	13.17	112½	14	35	-	28	- 67				
270	M	E	1.6 -	2.2 -	0.6 -	lidt roet	-	4½	114.80	114.35	113.70	113.55	13.75	13.25	114	16	15	-	50	- 60				
29	H	A	1.6 -	1.9 -	0.3 -	-	-	5	117.00	116.56	115.77	115.52	15.16	14.47	116½	15½	10	-	69	- 69				
292	M	E	1.6 -	1.5 -	- 0.1	-	-	4¾	122.15	121.33	120.47	120.28	14.11	13.32	122	14¾	7	-	79	- 101				
273	M	E	1.6 -	1.2 -	- 0.4	-	-	5	120.45	119.93	119.15	118.90	15.13	14.35	120½	16½	0	-	78	- 77				
267	M	E	1.6 -	- 0.1	- 1.7	-	-	4½	115.45	114.91	114.45	114.25	14.01	13.48	116	15	-	7	53	- 74				
26	H	A	1.3 -	3.2 -	1.9 -	-	-	5	109.10	108.79	108.25	108.00	15.04	14.70	110	15	20	-	34	- 56				
33	H	A	1.3 -	1.5 -	0.2 -	-	-	6	119.82	119.14	118.20	118.00	17.52	16.95	120	18	37	-	57	- 88				
153	M	A	1.3 -	1.5 -	0.2 -	-	-	4	120.00	119.57	119.00	118.90	15.47	15.35	122	17	45	-	12	- 53				
280	M	E	1.3 -	1.5 -	0.2 -	-	-	4½	114.95	114.57	113.90	113.65	13.57	13.02	116½	14	12	-	55	- 63				
271	M	E	1.3 -	1.2 -	- 0.1	-	-	4¾	117.15	116.73	116.15	116.00	14.13	13.90	117½	15	35	-	23	- 57				
281	M	E	1.3 -	1.2 -	- 0.1	-	-	4¾	116.38	115.98	115.55	115.35	12.71	12.35	116	13½	7	-	36	- 60				
236	M	D	1.3 -	0.5 -	- 0.8	-	-	4	121.95	121.54	121.10	121.05	15.27	14.90	123	15½	7	-	37	- 46				
299	M	E	1.3 -	- 0.5	- 1.8	-	lidt oljet	4	118.27	117.99	117.65	117.50	13.84	13.60	120	15	10	-	24	- 43				
269	M	E	0.9 -	1.9 -	1.0 -	for salt	-	4½	124.50	124.00	122.09	121.84	14.90	14.89	125	16½	190	-	1	- 75				
149	M	A	0.9 -	0.9 -	0 -	-	-	4	122.10	121.64	121.11	120.96	13.63	13.51	122	14¾	41	-	12	- 61				
169	M	A	0.9 -	0.9 -	0 -	-	-	5	122.70	122.07	120.98	120.75	15.80	15.50	123	16	79	-	30	- 86				
266	M	E	0.9 -	0.9 -	0 -	-	-	4½	116.80	116.43	116.10	115.90	15.83	15.52	117	16	2	-	31	- 57				
229	M	D	0.9 -	0.5 -	- 0.4	-	-	4½	118.45	118.11	117.80	117.60	13.16	12.80	119	13½	-	5	36	- 54				
295	M	E	0.9 -	0.5 -	- 0.4	-	-	4	118.95	118.63	117.75	117.60	15.78	14.95	119	16	5	-	83	- 47				
65	H	D	0.9 -	0.2 -	- 0.7	-	-	5	108.80	107.85	107.00	106.70	16.58	15.70	109	19	-	3	88	- 125				
222	M	D	0.6 -	2.5 -	1.9 -	-	-	4½	123.60	123.00	122.55	122.25	15.65	15.30	123¾	16	10	-	35	- 90				
30	H	A	0.6 -	1.2 -	0.6 -	-	-	6	119.92	119.34	118.42	118.20	15.31	14.98	119	16	59	-	33	- 80				
64	H	D	0.6 -	0.9 -	0.3 -	-	-	4½	119.38	116.98	116.85	116.70	13.68	13.55	120	17	0	-	13	- 255				
113	M	A	0.6 -	0.5 -	- 0.1	-	-	5	120.40	120.08	119.45	119.30	15.88	15.55	122	17	30	-	33	- 47				
221	M	D	0.6 -	0.2 -	- 0.4	-	-	4¼	119.58	119.02	118.60	118.40	15.14	14.75	120	16	3	-	39	- 76				
173	M	A	0.6 -	- 2.5	- 3.1	uren	harsk	5	121.20	120.60	119.18	118.95	13.21	12.48	121	15	69	-	73	- 83				
294	M	E	0.3 -	1.2 -	0.9 -	-	-	4½	116.65	116.29	115.45	115.25	14.59	13.78	117	15½	3	-	81	- 56				
231	M	D	0.3 -	0.2 -	- 0.1	-	-	4	120.10	119.76	118.85	118.68	16.29	16.05	120	17	67	-	24	- 51				
228	M	D	0.3 -	- 0.5	- 0.8	-	meget uren	4	119.25	118.86	118.45	118.20	15.41	15.25	120	16½	25	-	16	- 64				

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																											Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Dommers Skjøn	Mælk daglig	Mælk til 1 % Smør	Mejeri-system	Centrifugering			Syrning										Kjærning							Æltning				
	ved Henstand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk clif. ved 0 R.	Fløde afk. til 0 R.	Ny Syre						Fløden syrenet med	pCt. Syre tilsat	beg. ved 0 R.	slutt. ved 0 R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved 0 R.	slutt. ved 0 R.	varede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 % Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning			
										lavet af	afk. til 0 R.	hen-sat ved 0 R.	hen-stod Tim.	afk. til 0 R.	anden Be-handling									skyl-let	vad-sket			Tim.	0 R.		
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	
13.27	0	0	3	6500	25	Ctf	1	21	10	F	-	19	16	-	-	N	-	17	13	8	8½	10	30	nej	nej	4	2	3	8	2	
14.72	10	10	5	2400	24	Ctf	1	17	8	s	-	-	-	-	g	N	-	16	13½	14	9	10½	33	nej	nej	4	1	4	9		
16.35	0	0	4	6500	25	Ctf	1	23	10	s	-	-	-	-	d	N	-	14½	12	18	11½	12	35	ja	nej	3	1	2½	6	10	
14.45	0	0	3	4000	25	Ctf	1	22	10	-	-	-	-	-	-	K	-	13	12	18	11	12	30	ja	nej	4	2	3	10		
13.91	0	0	3	5500	25	Ctf	1	20	10	F	-	18	-	-	-	N	-	12½	12	20	11½	12½	30	ja	nej	4	2	3	10	8	
13.46	0	0	4	1300	24	Ctf	1	20	10	-	-	-	-	-	-	K	-	16	16	19	11	13	40	ja	nej	5	2	3	8		
13.78	0	0	3	6000	26	Ctf	1	20	12	-	-	-	-	-	-	K	-	14	12	16	10½	11	35	ja	nej	4	2	3½	8	1	
14.53	24	24	5	1500	25	Ctf	1	24	8	S	-	25	-	-	s	N	-	14	13	18	11	12½	30	nej	nej	4	3	2	5		
14.52	5	8	4	5500	28	Ctf	1	22	8	S	-	-	-	-	j	K	-	14	12½	18	10½	11	35	nej	nej	4	2	5	8	3	
14.50	5	5	3	4000	23	Ctf	1	24	10	s	-	30	-	-	-	N	-	13	11	18	11	13	35	ja	nej	4	1	2	9		
14.33	0	0	3	12000	26	Ctf	1	22	11	S	-	27	16	ja	s	N	-	14	12½	18	10	11½	35	nej	nej	3½	2	4	8	7	
13.43	0	0	5	1250	27	M	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	16	14	20	14	15	30	ja	nej	4½	2	3	7		
10.74	0	0	3	8000	25	Ctf	1	22	9	F	-	-	-	-	-	N	-	13	12	17	11	13	35	ja	nej	5	2	18	9	8	
12.50	0	0	3	12000	27	Ctf	1	24	8	S	-	22	-	5	-	N	-	11½	10½	17	9½	11	40	nej	nej	4	2	3	8		
15.37	0	0	4	9500	26	Ctf	1	22	11	-	-	-	-	-	-	K	-	12	11½	16	10	11½	30	ja	nej	4½	1	4	7	1	
14.71	0	0	3	600	23	Is 24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	14	14	24	14	15	45	nej	nej	5	2	2½	5		
15.55	2	2	6	2000	24	Ctf	1	20	10	-	-	-	-	-	-	K	1½	16	14	18	11½	12½	40	ja	nej	4	2	3	9	8	
14.28	17	17	5	7000	25	Ctf	1	18	12	S	5	23	-	-	g	N	-	12½	11½	18	10½	12	30	ja	nej	4½	2	4	5		
14.50	1	1	3	5000	25	Ctf	1	18	-	H	-	-	-	-	e	N	-	15	12	16	11	13	32	ja	ja	4	2	4	7	10	
15.13	11	11	3	3800	25	Ctf	1	20	8	F	-	18	24	-	-	N	10	14	11½	17	12	14	40	ja	nej	4	1	3	8		
13.68	0	0	3	4578	26	Ctf	1	20	14	-	-	-	-	-	-	K	-	14	12	21	11	12½	26	nej	ja	4	3	5	8	11	
13.81	0	0	4	4400	26	Ctf	1	26	10	H	ja	26	-	-	e	N	-	15	13	20	9	10	40	nej	nej	4½	1	3	-		
14.51	0	0	3	4000	25	Ctf	1	21	7	S	-	-	-	-	r	N	-	14	12	18	11	12	30	nej	nej	4	3	3	10	8	
13.80	132	157	4	5000	26	Ctf	1	24	8	S	8	28	-	8	-	N	-	15	12	17	12	13	35	ja	nej	3	1	3	6		
14.58	5	5	3	7500	26	Ctf	1	20	10	F	-	20	-	-	-	N	-	15	12	17	10½	13	35	nej	nej	4	1	4	10	10	
13.63	12	12	5	9300	27	Ctf	1	21	10	F	-	15	-	-	g	N	-	13	12	18	11½	12½	35	ja	nej	4½	2	5	-		
13.23	0	0	3	7000	26	Ctf	1	24	11	s	-	25	17	-	-	N	-	17	15½	10	12	13	40	ja	nej	4½	2	3½	11	10	
15.46	0	0	3	6200	25	Ctf	1	21	12	H	ja	22	22	ja	e	N	-	13	12	18	12	13	30	ja	nej	3	1	3	10		
16.10	0	0	3	2900	25	Ctf	1	22	12	S	-	27	-	-	e	N	-	12½	11	19	11½	-	35	ja	nej	3	2	4	8	8	
13.12	0	0	4	1600	26	Ctf	1	-	10	F	-	16	18	-	-	N	25	11	11	18	11	-	35	nej	nej	4	2	4	6		
14.32	0	0	3	5894	27	Ctf	1	25	9	-	-	-	-	-	-	K	-	14	10	18	10	9¾	35	ja	nej	4½	2	2½	8	8	
16.30	4	4	3	1500	28	IsCtf	1	20	5	-	-	-	-	-	-	K	-	-	15	20	9	11	45	nej	nej	4	2	2	3		
12.42	14	26	3	1550	28	BF36	-	-	-	S	-	26	20	10	e	N	-	13	10½	22	10	11	30	ja	-	4	2	2½	7	8	
16.28	10	10	5	1800	25	Ctf	1	28	16	-	-	-	-	-	-	K	-	16	14	19	13	12½	30	nej	nej	3	2	3	8		
15.13	0	0	3	7000	27	Ctf	1	20	11	-	-	-	-	-	-	K	-	14	13	18	13	14	35	ja	nej	3½	2	2	-	6	
15.24	14	16	4	6100	24	Ctf	1	20	5	F	-	12	-	-	n	N	-	10	11½	18	11	12	30	ja	nej	4½	2	12	6		
14.28	0	0	3	13300	25	Ctf	1	20	10	s	-	25	-	-	e	N	-	15	11	17	11½	12	35	ja	nej	5	3	3	8	10	
14.52	21	21	4	5438	26	Ctf	1	22	13	S	ja	22	-	-	e	N	-	13½	11	18	11	12	35	ja	-	4½	1	20	10		
16.98	5	5	5	1800	26	Ctf	1	22	9	F	-	18	-	-	-	K	-	15	12	20	10	12	27	ja	nej	3	2	2	5		

20de Udstilling (fortsat).

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde op-givet Pris i Øre over Top-note-rin-gen	Tredingen vejede						Mejeriet havde op-givet		Svind i Kvint			
										Brutto ₧				Thara ₧				ved Henstand i 11. Dage		andet	
			ved 1. Bed.	ved 2. Bed.			»m.«	ved 1ste Bed.		ved 2den Bed.	ved An-kom-sten	efter 1ste Strip-ning	før 2den Strip-ning	ved Af-gan-gen	ved 1ste Strip-ning						ved 2den Strip-ning
					+	÷			+							÷	+	÷	+		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
285	M	E	- 0.1	1.2 -	1.3 -	oljet	oljet	4	117.65	117.30	116.48	116.20	15.30	14.60	116	16	12	-	70	-	63
297	M	E	- 0.1	1.2 -	1.3 -	uren	-	4	119.20	118.84	118.40	118.15	14.86	14.50	119	15	8	-	36	-	61
148	M	A	- 0.1	0.9 -	1.0 -	bitter	-	3½	120.65	120.08	118.50	118.35	14.63	13.85	120½	14½	80	-	78	-	72
302	M	E	- 0.1	0.9 -	1.0 -	slet beh., bitt.	-	4	122.42	121.80	121.08	120.90	15.90	15.90	122	16½	72	-	0	-	80
226	M	D	- 0.1	- 0.1	0 -	tyk, uren	bitter	4	118.85	118.35	117.40	117.20	15.59	14.75	119	16	11	-	84	-	70
239	M	D	- 0.1	- 0.5	- 0.4	overarb., fdt. bitt.	fedtet, bitter	4¼	119.70	119.00	117.80	117.55	14.70	13.50	120	15	0	-	120	-	95
156	M	A	- 0.1	- 1.1	- 1.0	uren, bitter	roebitter	5	123.10	120.70	120.00	119.55	15.50	15.15	123	15½	35	-	35	-	285
238	M	D	- 0.1	- 1.1	- 1.0	roebitter	fedtet, Staldsmag	4½	119.15	118.75	117.95	117.65	14.45	13.87	119	17	22	-	58	-	70
240	M	D	- 0.4	0.5 -	0.9 -	fedtet, bitter	-	4¾	119.10	118.66	118.05	117.90	13.74	13.50	118½	14	37	-	24	-	59
282	M	E	- 0.4	- 0.1	0.3 -	roebitter	roebitter	4½	121.80	121.36	120.40	120.18	16.68	16.15	121	16½	43	-	53	-	66
235	M	D	- 0.4	- 0.8	- 0.4	-	stærkt roebitter	4½	118.30	117.62	116.55	116.40	15.06	14.00	118	16	1	-	106	-	83
25	H	A	- 0.4	- 1.8	- 1.4	turnipset	roebitter	4	122.15	121.85	121.40	121.20	15.63	15.37	123	16	19	-	26	-	50
11	H	A	- 0.4	- 2.1	- 1.7	roet, fedtet	stærk Afsm.	8	118.40	117.29	116.45	116.20	13.40	13.15	108	13	59	-	25	-	136
147	M	A	- 0.4	- 2.1	- 1.7	uren, tør	-	3	114.50	114.08	113.70	113.60	11.73	11.63	115	13	28	-	10	-	52
335	M	G	- 0.4	- 3.1	- 2.7	-	tællat	3	117.40	117.01	116.10	115.90	13.76	13.00	118	14	15	-	76	-	59
237	M	D	- 0.7	0.5 -	1.2 -	fedtet	-	4	125.45	124.65	123.50	123.30	17.45	16.40	-	-	10	-	105	-	100
150	M	A	- 0.7	0.2 -	0.9 -	bitter	-	4	114.65	114.07	112.90	112.70	13.10	12.90	114½	14½	97	-	20	-	78
144	M	A	- 0.7	- 0.1	0.6 -	tyk, oljet	harsk	4	120.60	120.21	119.65	119.50	13.51	13.45	121	14	50	-	6	-	54
157	M	A	- 0.7	- 0.1	0.6 -	roet	oljet, roebitter	4	122.82	122.30	121.13	120.95	15.33	14.40	123½	16	24	-	93	-	70
268	M	E	- 0.8	- 0.1	0.7 -	gml. Smag	pletet, oljet	4½	115.80	115.47	114.90	114.75	13.42	13.05	116	14	20	-	37	-	48
283	M	E	- 0.8	- 0.8	0 -	roebitter	stærkt roebitter	4	119.92	119.47	118.80	118.55	15.42	14.90	120½	15	15	-	52	-	70
274	M	E	- 0.8	- 1.5	- 0.7	uren	harsk	4½	119.55	119.16	118.30	118.05	15.68	15.00	120	17	18	-	68	-	64
174	M	A	- 1.1	1.2 -	2.3 -	daarlig behandlet	-	3½	117.90	117.11	115.65	115.45	15.26	14.55	118	16	75	-	71	-	99
145	M	A	- 1.1	0.9 -	2.0 -	fedtet, roebitter	-	1¾	119.00	118.41	117.45	117.25	15.26	14.40	120	16	10	-	86	-	79
141	M	A	- 1.1	0.2 -	1.3 -	tyk, bitter	-	4½	116.35	115.53	114.85	114.65	14.12	13.80	115	15	36	-	32	-	102
288	M	E	- 1.1	0.2 -	1.3 -	tyk, oljet	-	4	119.70	119.35	119.10	119.00	15.35	15.30	121½	17	20	-	5	-	45
293	M	E	- 1.1	- 0.5	0.6 -	tyk, uren	bitter	4	125.65	125.21	124.48	124.30	15.88	15.50	126	16½	35	-	38	-	62
284	M	E	- 1.1	- 0.8	0.3 -	roet	uren, bitter	5	121.15	120.75	120.45	120.30	14.32	14.25	121	14½	23	-	7	-	55
289	M	E	- 1.4	0.2 -	1.6 -	skjold., bitt.	-	4½	121.30	120.74	118.80	118.60	15.84	15.75	122	16	185	-	9	-	76
278	M	E	- 1.7	- 1.8	- 0.1	fedtet, roebitter	roebitter	4½	116.60	116.24	115.20	115.00	16.34	15.50	118	17	20	-	84	-	56
71	H	D	- 2.1	- 0.8	1.3 -	oljet	harsk	4	123.75	123.28	122.65	122.35	17.48	17.05	124½	17½	20	-	43	-	77
151	M	A	- 2.4	1.2 -	3.6 -	bitter, tællat	-	4	120.35	119.39	117.60	117.25	14.65	13.75	121	15½	89	-	90	-	131
104	H	G	- 2.4	- 0.8	1.6 -	fedtet	fedtet	2	119.30	118.92	118.60	118.50	14.72	14.58	119	15	18	-	14	-	48
67	H	D	- 2.4	- 2.5	- 0.1	tyk, oljet	tællat	÷2	120.55	120.19	119.70	119.50	16.69	16.35	120½	17	15	-	34	-	56
296	M	E	- 2.4	- 2.5	- 0.1	oljesur	stærkt oljet	4	113.20	112.88	112.10	111.85	13.38	12.70	113½	14	10	-	68	-	57
279	M	E	- 2.7	- 2.8	- 0.1	tyk, mat, bitt.	stærkt fedtet	4	115.60	115.06	114.50	114.15	15.11	14.55	115	16	0	-	56	-	89
97	H	G	- 3.1	- 2.5	0.6 -	oljet	oljet, harsk	3	121.85	121.07	120.04	119.79	16.05	15.04	122	16	2	-	101	-	103
66	H	D	- 3.4	- 4.1	- 0.7	oljet, trannet	oljet, harsk	4	119.00	118.56	117.90	117.70	13.98	13.50	119	14	18	-	48	-	64
69	H	D	- 3.4	- 4.1	- 0.7	oljet	oljet	3½	121.70	121.42	121.05	120.90	15.57	15.25	122	16½	5	-	32	-	43
291	M	E	- 4.1	- 3.1	1.0 -	oljet, bitter	harsk, roet	3½	116.30	116.02	115.34	115.09	14.62	14.01	116	15	7	-	61	-	53
223	M	D	- 4.1	- 3.5	0.6 -	tyk, bitt., roet	roebitter	4½	118.05	117.61	117.00	116.75	15.16	14.50	118	16½	-	5	66	-	69

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																									Bemærkninger Nr.	
	Bortflydt Kvt.		Bommes Skjen	Mælk daglig	Mælk til 1 Smør	Mejeri-system	Centri-fugering			Syrning											Kjærning						Æltning			
	ved Hen-stand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre						Flø-den syr-net med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Flø-den hen-stod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	va-rede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning		
										lavet af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	hen-stod Tim.	afk. til o R.	anden Be-hand-ling									skyl-let	vad-sket			Tim.		o R.
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
15.68	0	0	3	3130	24	Ctf	1	21	11	S	-	27	-	-	e	N	-	16	12	18	12	14	37	ja	nej	4	2	4	10	3
13.10	0	0	3	3800	25	Gtf	1	24	-	-	-	-	-	-	-	J	-	17	12	20	12	12½	25	nej	nej	5	1	21	9	
14.40	4	4	3	7600	24	Ctf	1	25	10	S	-	28	-	-	eo	N	-	15½	12	18	12	13½	35	ja	nej	5	2	4½	10	
16.52	4	4	5	3500	25	Ctf	1	20	10	S	-	20	-	-	e	N	-	14	13	17	11	12½	35	ja	nej	3½	2	5	9	3
15.01	0	0	2	3900	26	Ctf	1	20	9	S	-	22	-	-	-	N	-	14	12	18	9	11	30	ja	nej	3½	1	3	-	
12.64	0	0	3	6000	26	Ctf	1	20	14	S	-	-	-	-	j	K	-	14	13	16	11	13	35	ja	nej	4½	2	18	9	
15.80	29	197	4	8000	25	Ctf	1	20	11	-	-	-	-	-	-	K	-	13	12	16	12	12½	30	ja	nej	3½	2	5	10	3
14.69	0	0	3	6500	24	Ctf	1	21	15	S	-	29	-	-	e	N	-	15	16	17	11	12	30	nej	nej	4½	2	5	8	
15.65	11	11	4	6000	26	Ctf	1	22	8	F	-	-	-	-	jr	K	-	14	13	18	10	11	35	ja	nej	4	2	3	10	
16.26	1	1	4	3500	25	Ctf	1	20	12	-	-	-	-	-	-	K	-	13½	12½	18	11	12	30	ja	nej	3½	1	3	8	3
13.85	0	0	3	6800	25	Ctf	1	19	8	S	-	23	18	ja	e	N	-	13	14	18	10	11½	30	ja	nej	4½	2	4	6	
14.68	0	0	3	1100	26	Is 24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	16	11½	21	11½	13	30	nej	nej	4½	2	3	7	
13.62	0	0	3	1400	25	Ctf	1	18	6	-	-	-	-	-	-	K	-	18	12	22	12	13	35	ja	nej	5	2	3	8	3
14.57	7	18	1	9000	25	Ctf	1	23	10	S	-	24	24	-	-	N	-	13	11	16	11	12¾	40	ja	nej	5	2	16	9	
14.23	0	0	3	4000	26	Ctf	1	22	10	H	ja	30	-	-	-	N	-	18	14	20	10½	12	30	ja	nej	5½	2	5	8	
12.68	0	0	3	5500	24	Ctf	1	22	10	F	8	25	18	-	ev	N	-	18	11	18	9	11	35	ja	nej	5½	1	22	12	3
14.04	0	0	3	10000	26	Ctf	1	20	10	H	-	24	15	-	-	N	-	16	13	17	10¾	12½	40	ja	nej	4	2	3	9	
14.55	5	5	3	7945	25	Ctf	1	20	11	-	-	-	-	-	-	K	-	11½	11	16	11	13	45	nej	nej	4½	2	2½	9	
13.12	0	0	3	7000	26	Ctf	1	22	10	S	ja	28	20	-	e	N	-	14	11	22	11	13	40	ja	nej	4½	2	3	8	3
14.09	1	1	3	6200	25	Ctf	1	24	10	F	-	-	-	-	j	F	-	14	12	8	8	10	40	nej	nej	4	1	2	9	
14.56	0	0	3	5066	26	Ctf	1	25	9	F	-	17	-	ja	-	N	-	14½	11½	16	9½	12	36	nej	nej	3½	3	4½	6	
16.10	0	0	5	4400	25	Ctf	1	24	12	F	-	23	-	-	-	N	-	14	12	18	12	13	32	ja	nej	4½	2	4	-	3
15.74	27	61	6	7000	25	Ctf	1	18	8	H	ja	26	-	-	e	N	-	15	12¼	17	11	13½	38	nej	nej	4½	1	3	11	
12.39	0	0	3	8000	26	Ctf	1	22	12	S	-	28	-	-	e	N	-	12	12	18	9½	13	30	nej	nej	4	2	18	10	
15.44	13	13	3	13000	26	Ctf	1	23	14	S	ja	23	19	-	-	N	-	14	13	16	10	11	30	ja	nej	4½	1	2	8	3
14.74	0	0	2	9300	26	Ctf	1	28	10	s	-	-	-	-	dtv	N	-	13	-	12	11	-	45	ja	nej	3½	2	4	-	
13.31	0	0	3	7000	26	Ctf	1	22	12	F	-	16	-	-	-	N	-	12	11	19	11	12	25	ja	nej	3	1	23	9	
14.46	9	9	3	7000	25	Ctf	1	23	12	F	-	22	-	-	e	N	-	14	12	18	11	12	30	ja	nej	3	2	7	8	3
16.48	98	128	6	6100	24	Ctf	1	20	6	-	-	-	-	-	-	K	-	13	10½	18	10½	12	35	ja	nej	4	1	2	9	
16.15	0	0	2	6000	25	Ctf	1	21	13	F	-	18	-	-	g	N	-	14	12½	18	11	12	30	ja	-	4	1	3	9	3
13.46	1	1	3	953	32	Bt 36	-	-	-	S	9	22	24	-	ej	K	-	14	13	18	12½	14	45	ja	nej	5	2	3	6	
15.35	15	19	3	9000	26	Ctf	1	24	8	H	-	26	24	-	-	K	-	14	13	18	11½	14½	35	ja	nej	4	1	3	10	3
13.26	1	5	2	850	26	Bt 32	-	-	-	s	-	28	24	-	ep	N	-	17	13½	24	13½	14	44	ja	ja	5	1	6	10	
14.40	0	0	4	1100	24	Ctf	1	18	8	s	-	30	-	-	ev	N	-	18	13	18	12	14½	30	ja	nej	3½	2	3	7	
12.38	0	0	3	5400	26	Ctf	1	15	-	-	-	-	-	-	-	K	-	13	11	18	11	12	30	ja	nej	5	3	6½	6	3
17.69	0	0	3	3600	24	Ctf	1	22	12	F	8	16	-	-	-	N	-	14	12	18	11	12	35	ja	nej	5	2	5	9	
12.15	0	0	3	1215	28	BF36	-	-	-	s	-	20	-	-	dotv	N	-	15	12½	22	10½	11½	25	nej	nej	6	3	6	6	3
15.15	0	0	4	950	26	Ctf	1	19	12	H	-	26	22	-	av	N	4	17	15	19	10	12	37	nej	nej	6	2	4	10	
16.44	0	0	4	540	25	Ctf	2	-	7	-	-	-	-	-	-	K	-	16¾	14	20	12½	14	45	nej	nej	4	2	1	-	
13.29	0	0	2	4500	26	Ctf	1	22	9	-	-	-	-	-	-	K	-	16	15	18	10	12	40	nej	nej	3	2	20	9	3
17.01	0	0	3	5000	26	Ctf	1	22	9	S	-	28	-	-	-	N	-	13½	13	19	10	11½	32	ja	nej	3½	2	2	8	

21de Udstilling med Bedømmelse den 8de og 22de December 1890

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde op-givet Pris i Øre over Top-note-ringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint								
Lebe-Nr.	Art		ved 1. Bed.	ved 2. Bed.	»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	Brutto ₧				Thara ₧		Brutto ₧	Thara ₧	ved Henstand i 11 Dage		and et	Svind							
								+		÷	+	÷	+			÷	+			÷	+	÷				
			+	÷	+	÷	+							÷	+								÷	+	÷	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20							
105	H	G	3.3	-	4.3	-	1.0	-	-	-	-	-	4	119.42	118.98	118.86	118.67	13.83	14.10	120	14	39	-	-	27	63
11	H	A	3.3	-	2.6	-	-	0.7	-	-	-	-	8	123.60	122.57	121.95	121.65	16.07	15.55	-	-	10	-	52	-	133
96	H	G	3.3	-	-	0.4	-	3.7	-	-	-	-	8	116.45	115.93	115.75	115.50	15.50	15.35	116	15½	3	-	15	-	77
133	M	E	3.3	-	-	1.7	-	5.0	-	-	oljet	-	4	119.75	119.18	118.60	118.40	14.65	14.15	120	16	8	-	50	-	77
41	H	C	3.0	-	2.6	-	-	0.4	-	-	-	-	7	121.75	121.08	120.20	120.05	15.18	15.25	122	15½	95	-	-	7	82
62	H	D	3.0	-	2.3	-	-	0.7	-	-	-	-	5	120.40	120.01	119.90	119.65	14.56	14.70	120	15	25	-	-	14	64
102	H	G	3.0	-	2.3	-	-	0.7	-	-	-	-	4	116.35	115.98	115.58	115.30	14.68	14.95	116½	15	67	-	-	27	65
182	M	A	3.0	-	1.3	-	-	1.7	-	-	-	-	4	121.17	120.35	119.55	119.30	16.02	15.25	122	17½	3	-	77	-	107
243	M	D	2.6	-	1.9	-	-	0.7	-	-	-	-	4½	126.00	125.10	124.85	124.65	15.10	15.25	126	16	40	-	-	15	110
98	H	G	2.6	-	1.6	-	-	1.0	-	-	-	-	4	116.04	115.64	115.20	114.90	13.94	13.95	117	15	45	-	-	1	70
32	H	A	2.3	-	3.9	-	1.6	-	-	-	-	-	5	122.55	121.87	121.55	121.08	15.87	15.85	123	17	30	-	2	-	115
99	H	G	2.3	-	1.3	-	-	1.0	-	meget aromatisk	-	-	3	130.25	129.85	129.65	129.40	15.20	15.30	130	16	30	-	-	10	65
121	M	C	2.3	-	-	0.1	-	2.4	-	-	bitter	-	4	118.95	117.76	117.40	117.25	14.82	14.90	120	17	44	-	-	8	134
44	H	C	2.0	-	2.9	-	0.9	-	-	-	-	-	3	121.50	120.94	120.40	120.05	13.04	12.55	119	14	5	-	49	-	91
45	H	C	2.0	-	2.6	-	0.6	-	-	-	-	-	6	123.40	122.77	122.40	122.20	16.67	16.35	123½	17½	5	-	32	-	83
200	M	C	2.0	-	2.3	-	0.3	-	-	-	-	-	5	116.35	116.01	115.50	115.40	12.56	12.35	116½	13½	30	-	21	-	44
190	M	B	2.0	-	1.9	-	-	0.1	-	branket	-	-	3½	123.60	123.06	122.15	121.95	15.31	15.60	123½	17	120	-	-	29	74
233	M	D	2.0	-	0.6	-	-	1.4	-	-	-	-	4½	121.55	121.14	120.60	120.40	15.39	15.18	122	16	33	-	21	-	61
201	M	C	1.6	-	3.6	-	2.0	-	-	-	-	-	4	122.75	122.07	121.65	121.50	14.00	13.88	123	15	30	-	12	-	83
210	M	D	1.6	-	1.9	-	0.3	-	-	-	-	-	4½	121.08	120.67	120.45	120.20	16.17	16.10	121	17½	15	-	7	-	66
163	M	A	1.3	-	1.9	-	0.6	-	-	-	-	-	4	119.50	118.85	118.10	117.85	12.95	12.95	119	14	75	-	0	-	90
47	H	C	1.3	-	0.9	-	-	0.4	-	branket	-	-	6	121.15	120.80	120.65	120.45	13.65	13.65	120	14	15	-	0	-	55
123	M	D	1.3	-	0.6	-	-	0.7	-	-	-	-	3	118.55	118.23	117.90	117.75	16.33	16.15	120	17	15	-	18	-	47
171	M	A	1.3	-	-	0.4	-	1.7	-	-	stærkt bitter	-	5	118.40	117.88	117.00	116.75	14.65	14.68	119	18	91	-	-	3	77
136	M	F	1.3	-	-	1.7	-	3.0	-	-	uren	-	3½	118.00	117.39	116.55	116.30	14.84	15.00	118½	15	100	-	-	16	86
135	M	F	1.0	-	2.3	-	1.3	-	-	-	-	-	3	124.50	123.50	122.65	122.45	15.67	15.55	125	16	73	-	12	-	120
202	M	C	1.0	-	1.6	-	0.6	-	-	-	-	-	4½	117.15	116.72	116.35	116.20	14.75	14.45	117½	15½	7	-	30	-	58
362	M	E	1.0	-	1.6	-	0.6	-	-	-	-	-	4½	124.30	123.97	123.30	123.10	14.42	14.60	124½	14½	85	-	-	18	53
409	M	C	1.0	-	1.3	-	0.3	-	-	-	-	-	4	125.90	125.50	125.30	125.03	16.45	16.40	126½	17	15	-	5	-	67
204	M	C	1.0	-	-	0.1	-	1.1	-	-	uren, bitter	-	4	118.15	117.71	116.90	116.70	16.71	16.55	118½	18	65	-	16	-	64
353	M	F	1.0	-	-	0.7	-	1.7	-	-	bitter, fedtet	-	4½	121.45	120.80	120.10	119.90	16.95	16.50	122	17	25	-	45	-	85
357	M	F	1.0	-	-	2.4	-	3.4	-	-	uren, oljet	-	4½	118.70	118.16	117.48	117.35	13.36	12.85	118	14	17	-	51	-	67
205	M	C	0.6	-	2.6	-	2.0	-	-	-	-	-	4	127.15	126.65	125.62	125.37	16.55	16.55	127½	17½	103	-	0	-	75
35	H	C	0.6	-	0.9	-	0.3	-	-	-	-	-	0	115.90	115.46	114.85	114.60	15.26	15.05	116½	16	40	-	21	-	69
203	M	C	0.6	-	0.6	-	0	-	-	-	-	-	4½	116.10	115.87	115.75	115.62	12.52	12.70	116	13½	30	-	-	18	36
39	H	C	0.6	-	0.3	-	-	0.3	-	-	-	-	6	118.90	118.51	118.20	118.00	16.36	16.00	119	17	-	5	36	-	59
113	M	A	0.6	-	0.3	-	-	0.3	-	uren	-	-	5	119.25	118.71	118.05	117.80	14.36	14.40	121	15	70	-	-	4	79
349	M	F	0.3	-	0.6	-	0.3	-	-	-	-	-	3½	117.35	116.24	114.60	114.22	15.44	15.60	117½	16	180	-	-	16	149
305	M	E	0	-	1.9	-	1.9	-	-	bitter	-	-	3	115.10	114.60	113.65	113.45	14.50	14.35	115	15½	80	-	15	-	70
129	M	E	0	-	1.6	-	1.6	-	-	uren	-	-	4	114.00	113.80	113.60	113.40	15.43	15.30	113	16	7	-	13	-	40
134	M	E	0	-	1.3	-	1.3	-	-	tyk, overarb.	-	-	4	114.90	114.50	114.50	114.40	13.27	13.40	115	15	13	-	-	13	50
122	M	D	0	-	0.9	-	0.9	-	-	lidt branket	-	-	4½	117.55	116.99	116.90	116.72	13.34	13.40	117	14	15	-	-	6	74
164	M	A	0	-	0.3	-	0.3	-	-	lidt bitter	-	-	4	119.00	118.45	118.10	117.85	14.31	14.45	-	-	49	-	-	14	80

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																																															Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Dommeres Skjøn	Mælk daglig	Mælk til 1 Smør	Mejeri-system	Centrifugering			Syrning										Kjærning						Æltning																									
	ved Henstand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre					Fløden synet med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden henstød Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	varede Min.	Smørret		Kvt. Salt til Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning																								
										lavet af	afk. til o R.	hensat ved o R.	henstød Tim.	afk. til o R.									anden Behandling.	skyllet			vadsket	Tim.	o R.																						
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51																					
13.57	12	12	3	890	26	Ctf	2	-	14	s	-	22	24	-	-	N	-	15	11	20	11½	12½	30	ja	nej	4½	2	3	5	2																					
13.68	0	0	3	1550	24	Ctf	1	-	8	-	-	-	-	-	-	K	-	13	12	20	12	13	30	ja	nej	5	3	2	8	1																					
16.10	0	0	4	1500	28	Bt 36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	18	15	22	13	14	35	nej	nej	4	2	2	6	2,7																					
15.85	0	0	3	4000	26	Ctf	1	21	12	S	-	19	-	-	-	N	-	19	15	16	11½	13	30	ja	nej	3	2	2½	5	1																					
14.63	56	75	3	1700	25	Ctf	1	25	8	H	-	25	-	-	-	N	-	12	11	18	11	12	32	nej	nej	4	2	2	4	1																					
14.54	9	9	4	860	25	Ctf	1	20	16	S	-	32	24	-	cehs	K	-	16	12	22	12	14	35	nej	nej	5	1	2	-	1																					
13.95	26	34	3	1000	26	Bt -	-	-	-	s	-	22	19	-	e	N	-	16	12½	21	13	14	40	ja	nej	4	2	3½	3	2,7																					
12.79	0	0	2	4500	25	Ctf	1	18	10	S	10	28	-	-	e	N	4½	15	11	18	12½	13	35	ja	nej	4	2	4	9	-																					
14.70	21	39	4	7500	26	Ctf	1	21	10	S	ja	26	-	-	-	N	-	16	14	9	10	11	30	nej	nej	5	2	4½	-	-																					
13.22	2	2	4	1330	27	Ctf	2	-	18	-	-	-	-	-	it	K	-	20	13	22	13	14	32	nej	nej	5	1	2	5	11																					
13.75	0	0	3	2250	28	Ctf	1	-	-	F	-	-	-	-	a	N	-	17	12	20	13	14	27	ja	nej	4	2	2	5	-																					
13.94	34	50	3	1500	25	Ctf	1	23	9	s	-	24	20	-	eg	K	10	17	13	21	12½	14	35	nej	nej	4	2	2	-	-																					
15.10	14	37	3	2400	26	Ctf	1	22	12	S	-	28	-	-	-	N	-	16½	13½	18	13	15	30	ja	nej	3	1	2	4	-																					
15.07	0	0	3	1500	23	Ctf	1	17	8	H	-	21	-	-	e	N	-	15	12	22	10	12	45	nej	nej	4	2	3	6	-																					
15.67	0	0	3	1600	25	Ctf	1	-	7	-	-	-	-	-	-	F	-	15½	12	21	11½	13	40	nej	nej	3½	2	1½	8	1																					
15.62	0	0	3	8800	25	Ctf	1	22	14	S	-	27	-	-	vy	N	-	13	-	18	10	12	30	nej	nej	4½	1	3	-	-																					
15.24	54	54	3	4600	26	Ctf	1	22	7	-	-	-	-	-	-	K	-	14	11	18	11	12½	40	ja	nej	4½	1	2	4	-																					
15.15	0	0	3	4962	27	Ctf	1	20	8	F	-	20	-	-	-	N	-	12	10	19	10	13	30	ja	nej	4	1	2	5	-																					
14.82	2	2	3	4800	25	Ctf	1	21	15	S	8	24	16	-	e	N	-	15½	11½	18	11½	13	45	nej	nej	4	2	3½	7	-																					
15.51	0	0	3	6000	25	Ctf	1	20	10	H	ja	24	-	-	-	N	-	13½	11½	18	12	14	45	ja	nej	4	2	3	6	-																					
14.95	20	29	3	3850	25	Ctf	1	20	12	S	-	-	-	-	-	N	-	14	11	20	11¼	12¼	30	ja	nej	4	1	4	6	-																					
14.07	0	0	3	1200	26	Ctf	1	22	20	-	-	-	-	-	-	J	-	20	14	20	11½	12½	25	ja	nej	4½	1	2½	6	11																					
14.87	0	0	3	1000	26	Ctf	1	24	8	F	-	26	-	-	g	N	-	14	10	20	13	-	45	ja	nej	4	2	3½	4	-																					
13.81	11	22	2	10000	26	Ctf	1	18	-	H	-	-	-	-	-	N	-	15	12	16	12	-	37	ja	ja	4	1	2	5	-																					
14.28	50	82	6	5950	27	Ctf	1	22	14	S	-	24	-	-	e	N	-	14½	12½	18	12½	14	45	ja	nej	3¼	3	3	9	-																					
17.07	19	39	3	3650	25	Ctf	1	22	11	-	-	-	-	-	-	F	-	13	12½	18	12	14	35	ja	ja	5	1	4	4	-																					
15.13	0	0	3	4800	25	Ctf	1	22	8	H	ja	26	24	-	e	N	-	15	11	18	10	12	35	ja	nej	5	2	6	7	-																					
13.63	29	29	4	7000	26	Ctf	1	22	8	F	-	22	-	-	-	N	-	13	10	17	10½	12½	30	ja	nej	4	2	5	5	-																					
13.01	0	0	2	3059	25	Ctf	1	28	4	S	-	28	-	-	dv	N	-	13	9½	17	9½	12	38	nej	nej	7	2	6	9	11																					
16.39	6	13	3	4800	24	Ctf	1	20	14	s	-	25	-	-	v	N	-	14	11½	20	11½	12½	20	ja	nej	5	1	2½	7	-																					
15.62	2	5	3	6800	26	Ctf	1	20	10	F	-	18	-	-	-	N	-	13	13	20	11	12	37	ja	nej	2¼	2	4½	6	-																					
16.67	0	0	3	4400	27	Ctf	1	20	9	-	-	-	-	-	-	K	-	13	11½	14	11½	12	32	ja	-	4	3	4	8	-																					
14.60	11	13	3	5300	24	Ctf	1	20	8	S	-	19	-	-	agv	N	-	16½	13	18	10½	11½	35	ja	nej	4	1	3	6	-																					
14.90	0	0	4	800	27	Ctf	1	20	6	-	-	-	-	-	-	K	-	18	10	20	12	13	40	ja	nej	4	1	1	2	-																					
15.33	2	2	3	5200	25	Ctf	1	20	10	s	-	25	-	-	-	N	-	14	10	18	10	12	35	nej	-	5	1	5	12	-																					
14.21	0	0	3	4061	27	Ctf	1	-	8	F	-	23	24	-	e	N	-	16½	14	18	12	13	30	ja	nej	4	1	3	8	-																					
16.73	56	78	4	1300	24	Ctf	1	26	16	s	-	-	-	-	i	K	-	16	12	20	12	13	35	nej	nej	4	2	2	8	-																					
16.02	131	215	4	6500	27	Ctf	1	23	12	F	-	20	-	-	-	N	-	12½	10½	17	11	12½	45	ja	ja	4	1	3	8	-																					
16.46	22	35	3	2500	24	Ctf	1	25	11	s	-	26	18	-	e	N	-	14	11	16	11	12	40	ja	nej	4	1	4	9	-																					
14.52	0	0	1	4800	27	Ctf	1	22	9	-	-	-	-	-	-	K	-	14	11	18	11	13	30	ja	nej	3	2	2½	9	-																					
14.89	0	0	1	8000	27	Ctf	1	19	6	-	-	-	-	-	-	K	-	16	12	18	10½	12	35	ja	nej	3	1	16	9	-																					
15.89	0	0	3	5400	27	Ctf	1	20	8	S	ja	27	13	ja	e	N	-	15	12½	17	12	13	30	ja	nej	3½	1	2	7	-																					
13.88	36	60	2	4700	25	Ctf	1	20	10	S	-	26	-	-	-	N	-	16	12	20	12	13	35	ja	nej	4½	2	6	-	-																					

21de Udstilling (fortsat).

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde op-givet Pris i Øre over Top-note-ringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde op-givet		Svind i Kvint						
Løbe-Nr.	Art		ved 1. Bed.	ved 2. Bed.	»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	Brutto $\mathcal{R}$				Thara $\mathcal{R}$		Brutto $\mathcal{R}$	Thara $\mathcal{R}$	ved Henstand i 11 Dage		andret Svind						
								+		÷	+	÷	+			÷	+		÷	+	÷			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20					
358	M	F	-	0	-	1.4	-	1.4	lidt branket	uren, brank.	4	116.40	116.03	115.40	115.20	14.41	14.05	117	15	27	-	36	-	57
118	M	C	-	0.4	1.6	-	2.0	-	lidt bitter	-	3	121.85	121.26	120.80	120.62	17.23	16.82	122	19	5	-	41	-	77
232	M	D	-	0.4	1.3	-	1.7	-	lidt branket	-	4 $\frac{1}{2}$	120.00	119.65	119.40	119.20	14.60	14.45	121	15 $\frac{1}{2}$	10	-	15	-	55
199	M	C	-	0.4	0.3	-	0.7	-	bitter	-	4 $\frac{1}{2}$	122.48	122.06	121.20	120.98	13.88	13.53	123	14 $\frac{1}{2}$	51	-	35	-	64
355	M	F	-	0.4	-	0.4	0	-	sur, uren	-	3 $\frac{1}{2}$	117.90	117.38	116.60	115.45	16.20	16.30	119	17	88	-	-	10	167
48	H	C	-	0.4	-	1.1	-	0.7	-	uren, roet	4	126.80	126.22	125.35	125.15	17.34	17.20	128	17	73	-	14	-	78
192	M	B	-	0.4	-	1.1	-	0.7	uren	uren, bitter	3 $\frac{1}{2}$	119.75	119.11	118.45	118.27	15.11	14.75	120	16	30	-	36	-	82
197	M	C	-	0.7	1.3	-	2.0	-	bitter	-	4	126.90	126.30	125.60	125.42	15.10	14.65	127	16	25	-	45	-	78
40	H	C	-	0.7	-	1.1	-	0.4	branket, roet	roet	0	125.45	124.99	124.60	124.38	13.59	13.65	125 $\frac{1}{2}$	15	45	-	-	6	68
84	H	E	-	0.7	-	1.4	-	0.7	oljesur	-	4 $\frac{1}{2}$	117.75	117.39	117.17	116.92	14.54	14.55	118	14 $\frac{1}{2}$	23	-	-	1	61
130	M	F	-	0.7	-	1.4	-	0.7	uren	lidt oljet	3 $\frac{1}{2}$	124.20	123.73	123.35	123.20	13.43	13.58	125	13 $\frac{1}{2}$	53	-	-	15	62
120	M	C	-	0.7	-	3.4	-	2.7	-	uren, oljet	4 $\frac{1}{2}$	134.25	133.56	132.95	132.75	16.94	16.48	134	18	15	-	46	-	89
131	M	F	-	0.7	-	4.4	-	3.7	oljet	sildet	4	118.40	118.10	117.75	117.45	13.60	13.48	120	15	23	-	12	-	60
352	M	F	-	1.0	0.9	-	1.9	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	116.18	115.84	115.50	115.25	15.24	15.40	117	15 $\frac{1}{2}$	50	-	-	16	59
406	M	C	-	1.0	0.6	-	1.6	-	uren	-	5	124.25	123.80	123.08	122.92	15.65	15.45	124 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$	52	-	20	-	61
348	M	F	-	1.0	-	2.7	-	1.7	meget uren	fedtet	3	119.60	119.31	118.85	118.65	15.21	14.85	-	-	10	-	36	-	49
345	M	F	-	1.4	0.3	-	1.7	-	roet	-	4	118.90	118.56	117.98	117.75	14.81	14.40	120	15 $\frac{1}{4}$	17	-	41	-	57
350	M	F	-	1.4	-	1.1	0.3	-	bitter	bitter	2	116.50	116.05	115.88	115.70	15.19	15.15	117 $\frac{1}{2}$	15	13	-	4	-	63
137	M	F	-	1.4	-	1.4	0	-	roet	roebitter	3	115.60	114.62	113.00	112.75	14.57	14.75	116	15	180	-	-	18	123
411	H	C	-	1.4	-	6.1	-	4.7	meget uren	tællt, oljesur	÷ 4	112.95	112.30	111.95	111.85	14.20	14.10	115	13	25	-	10	-	75
356	M	F	-	1.7	0.6	-	2.3	-	branket	bitter	4	121.00	120.17	118.38	117.85	15.89	16.05	121	16	195	-	-	16	136
116	M	C	-	1.7	-	0.7	1.0	-	bitter	bitter	3	123.60	123.26	122.75	122.60	15.16	15.20	124	15 $\frac{1}{2}$	55	-	-	4	49
132	M	F	-	1.7	-	1.1	0.6	-	bitter	uren, bitter	4	120.30	119.66	119.15	118.95	16.03	16.15	120	16	63	-	-	12	84
125	M	D	-	1.7	-	1.4	0.3	-	oljesur	oljesur	4 $\frac{1}{2}$	122.45	121.87	121.55	121.30	14.37	14.55	122 $\frac{3}{4}$	15 $\frac{1}{4}$	50	-	-	18	83
43	H	C	-	1.7	-	1.7	0	-	stærkt roet	stærkt roet	6	113.00	112.63	111.72	111.60	16.28	16.35	113	17	98	-	-	7	49
193	M	B	-	1.7	-	2.4	-	0.7	oljesur	oljet, bitter	2	122.60	122.18	121.70	121.60	16.08	15.75	123	17	15	-	33	-	52
117	M	C	-	1.7	-	2.7	-	1.0	branket, roet	roet	3	124.20	123.80	123.48	123.30	14.75	14.50	124 $\frac{1}{2}$	15 $\frac{1}{2}$	7	-	25	-	58
155	M	A	-	1.7	-	5.1	-	3.4	oljet, tællt	meg. oljesur	4	129.35	128.68	128.00	127.78	14.03	14.12	129 $\frac{1}{2}$	15	77	-	-	9	89
37	H	C	-	2.0	1.3	-	3.3	-	stærkt roet	-	6	125.00	124.42	123.80	123.60	14.59	14.78	125 $\frac{1}{2}$	15	81	-	-	19	78
196	M	B	-	2.0	-	1.1	0.9	-	bitter, skarp Syre	bitter	÷ 2	119.80	119.32	118.60	118.35	13.82	13.25	120 $\frac{1}{2}$	14	15	-	57	-	73
351	M	F	-	2.0	-	3.7	-	1.7	uren, brank.	oljet, harsk	2	119.65	119.21	118.90	118.70	14.86	14.55	120	15	0	-	31	-	64
347	M	F	-	2.4	0.6	-	3.0	-	lidt branket	-	4	122.70	122.37	121.85	121.60	16.72	16.25	123	17 $\frac{1}{4}$	5	-	47	-	58
126	M	E	-	2.4	-	0.1	2.3	-	roebitter	lidt bitter	4	116.50	116.24	116.10	115.87	13.44	13.38	117	14	8	-	6	-	49
115	M	C	-	2.4	-	2.1	0.3	-	tællt, oljet	uren, oljet	3 $\frac{1}{2}$	130.60	129.97	129.12	128.90	16.07	15.20	132	15	-	2	87	-	85
191	M	B	-	2.7	1.6	-	4.3	-	-	-	3 $\frac{1}{2}$	116.90	116.47	115.82	115.67	14.93	14.42	118	16	14	-	51	-	58
128	M	E	-	2.7	-	1.7	1.0	-	meget uren	bitter	4 $\frac{1}{2}$	120.28	119.95	119.50	119.35	16.30	16.25	121	17	40	-	5	-	48
198	M	C	-	3.4	-	1.1	2.3	-	bitter	bitter	5	115.85	115.33	114.40	114.20	15.43	14.65	116	16	15	-	78	-	72
346	M	F	-	3.7	-	1.4	2.3	-	roet, daarlig Kval.	-	3 $\frac{1}{2}$	117.00	116.60	116.40	116.27	14.20	14.30	117	14 $\frac{1}{2}$	30	-	-	10	53
344	M	G	-	3.7	-	1.7	2.0	-	roet	roet, Farvesmag	5	123.62	123.24	122.70	122.50	15.22	15.15	124	15 $\frac{1}{2}$	47	-	7	-	58
341	M	G	-	3.7	-	2.7	1.0	-	roet, tællt	roet	4	118.55	118.05	117.45	117.18	14.85	14.70	119	15	45	-	15	-	77
36	H	C	-	4.0	-	4.4	-	0.4	uren, oljet	stærkt oljet	3	122.70	122.25	121.80	121.72	15.00	15.05	125	15 $\frac{1}{2}$	50	-	-	5	53

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																																															Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Dommernes Skjøn	Mælk daglig	Mælk til 1 Ø Smør	Mejeri-system	Centri-fugering		Syrrning										Kjærning							Æltning																									
	ved Hen-stand i fl Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre					Fløden syrrnet med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden hen-stod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	va-rede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Ø Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning																								
										layet af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	hen-stod Tim.	afk. til o R.									anden Be-handling	skyl-lot			vad-sket	Tim.	o R.																						
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51																					
14.82	0	0	4	6500	28	Ctf	1	20	9	F	9	19	16	ja	-	N	-	14	11½	16	11½	11½	35	ja	nej	4	2	3	12																						
12.17	0	0	3	2000	27	Ctf	1	19	-	-	-	-	-	-	t	K	-	17	14	18	14	15	30	ja	nej	5	2	6	6																						
14.78	0	0	3	7200	27	Ctf	1	60	7	-	-	-	-	-	-	K	-	18	13	16	11	12½	34	ja	nej	4½	2	2	7																						
15.46	0	0	3	8500	25	Ctf	1	22	13	-	-	-	-	-	-	K	-	16	12½	16	12½	13	30	ja	nej	5	1	3½	8																						
16.77	31	33	3	4000	27	Ctf	1	20	10	F	-	-	-	-	-	N	-	15	12	18	11	12	35	ja	nej	3	2	5	5																						
14.63	22	31	3	2300	26	Ctf	1	20	-	-	-	-	-	-	-	K	-	15	10	20	10	12	35	ja	nej	4	2	3	4																						
14.99	0	0	3	5700	24	Ctf	1	18	9	S	-	34	-	-	e	N	-	17	13	18	11	10	30	ja	nej	4	2	6	6																						
14.05	0	0	4	7700	25	Ctf	1	20	9	S	ja	25	-	-	e	N	-	13	12	15	11	12½	30	nej	nej	4	2	3	-																						
15.99	10	10	5	1360	25	Ctf	1	22	6	-	-	-	-	-	-	K	-	19	15	19	12	13	40	nej	nej	5	2	3	-	1																					
12.92	0	0	3	1100	24	Ctf	1	21	-	-	-	-	-	-	-	K	-	20	14	19	10½	12	27	ja	nej	5	2	3	8	11																					
13.04	4	11	3	2600	26	Ctf	1	24	10	-	-	-	-	-	-	K	-	14	13½	15	12	13½	40	ja	nej	4	1	4	-																						
16.32	0	0	3	5200	26	Ctf	1	23	8	H	-	27	-	-	v	N	-	16	14½	17	11	11½	40	ja	nej	4	2	3	11																						
14.56	0	0	3	4000	27	Ctf	1	22	10	F	-	20	-	-	f	N	12	14	13	16	12	13	25	ja	nej	3½	1	2½	10																						
16.63	11	11	3	6700	28	Ctf	1	20	-	F	-	22	-	-	-	N	-	12	10	19	10	-	40	ja	nej	4	1	4	-																						
15.78	0	0	3	7300	25	Ctf	1	21	-	-	-	-	-	-	-	K	-	17	-	11	11	-	35	ja	nei	4½	1	4	-																						
14.34	0	0	2	3760	28	Ctf	1	22	12	S	-	28	-	-	-	N	-	14½	13¼	18	11½	13	35	ja	nej	4	3	4	7																						
17.27	0	0	0	6800	27	Ctf	1	20	9	F	9	25	-	-	-	N	-	15	12	20	11	12	36	ja	nej	3½	1	5	7																						
16.71	0	0	3	6500	26	Ctf	1	20	10	S	-	28	16	-	-	N	-	13½	12	16	12	13	35	nej	nej	4	1	3	10																						
14.36	101	174	3	3400	28	Ctf	1	18	8	-	-	-	-	-	-	K	-	18	13	19	11	12½	38	ja	ja	4	2	4	-																						
15.69	8	27	4	1300	28	Fd 36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	17	12	9	13	14	45	nej	nej	4	2	3½	4	7																					
14.66	150	215	3	6000	26	Ctf	1	22	10	S	-	-	-	-	-	N	-	16	10	8	10	11	35	ja	nej	4	2	7	8																						
15.34	4	4	2	4700	24	Ctf	1	24	10	S	-	-	-	-	e	N	-	25	12	16	11	13	35	ja	nej	3½	2	4	-																						
13.73	43	53	2	1200	27	Ctf	1	18	10	F	-	22	-	-	-	N	-	18	11	22	11	12½	-	ja	ja	4	1	22	-																						
14.19	2	2	3	5500	26	Ctf	1	21	8	-	-	-	-	-	-	K	-	14	11	17	11	12	45	ja	nej	5	2	4	-	11																					
13.82	35	35	4	2650	28	Ctf	1	-	8	F	-	18	24	-	-	N	-	16	14	24	10	11	25	nej	nej	5	2	2	9																						
15.20	0	0	2	7500	25	Ctf	1	20	8	-	-	-	-	-	-	K	-	14	12	18	11	13	40	ja	nej	4	2	3	5																						
12.93	0	0	3	9000	27	Ctf	1	18	8	-	-	-	-	-	-	K	3	15	14	14	11½	12	28	ja	nej	4½	2	4	9																						
13.27	48	82	3	5800	26	Ctf	1	22	-	-	-	-	-	-	-	K	-	16	11	18	11	12½	35	nej	nej	4½	1	3	-																						
14.41	19	29	3	3600	25	Ctf	2	-	3	F	-	22	36	-	-	N	-	12½	9½	24	9½	11	30	nej	nej	4	2	2	-																						
17.83	0	0	3	10000	25	Ctf	1	24	10	S	-	27	20	-	e	N	-	17	14½	17	10½	12	35	nej	nej	6	1	4	8																						
15.46	0	0	3	2400	28	Ctf	1	-	-	F	-	22	-	ja	-	N	6½	17	11	20	11	12½	35	ja	nej	4	1	3	-																						
15.51	0	0	3	7000	28	Ctf	1	22	8	S	-	25	24	-	-	N	-	14	10½	16	10½	11	35	ja	nej	4	2	4	9	2																					
14.21	0	0	3	4400	27	Ctf	1	21	10	F	-	24	-	-	-	N	-	15	12	14	12	13	27	nej	nej	5	1	5	7																						
15.16	0	0	2	2200	26	Ctf	1	22	8	-	-	-	-	-	-	K	-	14	11	20	11	12	37	ja	nej	4	1	2½	13	4																					
15.92	0	0	3	5500	26	Ctf	1	22	9	H	ja	28	-	-	es	N	-	14½	10½	18	10½	12	30	ja	nej	4½	2	5	8																						
14.15	0	0	3	6800	27	Ctf	1	22	10	F	-	24	-	-	-	N	-	16½	11½	18	11	12	37	ja	ja	4	2	4	7																						
12.36	0	0	2	6000	25	Ctf	1	22	9	S	-	26	-	-	-	N	4	18	16	16	9	10	38	nej	nej	4	2	3	8																						
17.41	6	6	3	3350	27	Ctf	1	22	12	-	-	-	-	-	-	K	-	16	12	14	11½	13	30	ja	nej	4	1	2½	9																						
14.16	0	0	3	4000	28	Ctf	1	25	7	s	-	26	-	ja	-	N	-	15	11½	18	11	13	55	ja	ja	4	2	4	7																						
15.26	0	2	3	3500	27	Ctf	1	22	9	H	-	28	-	-	-	N	-	15	12	18	10½	12	35	nej	nej	4½	2	3	2	3																					
15.34	5	27	4	3400	25	Ctf	1	22	9	S	-	24	-	ja	-	N	-	13	12	18	11	13	32	ja	nej	4	2	3	8																						

22de Udstilling med Bedømmelse den 26de Januar og 9de Februar 1891

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde op-givet Pris i Øre over Top-note-rin-gen	Tredingen vejede					Mejeriet havde op-givet		Svind i Kvint									
Løbe-Nr.	Art		ved 1. Bed.	ved 2. Bed.	»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	Brutto ₤				Thara ₤		Brutto ₤	Thara ₤	ved Henstand i 11 Dage		andet Svind								
								»a.«		»b.«	+	÷	+			÷	+		÷							
			+	÷	+	÷	+							÷	+					÷	+	÷				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20							
52	H	D	4.0	-	2.0	-	-	2.0	-	-	-	-	5	125.50	125.14	124.65	124.40	17.09	16.65	125 ³ / ₄	17 ¹ / ₂	5	-	44	-	61
388	M	A	3.3	-	2.0	-	-	1.3	-	-	-	-	5	120.45	120.08	119.57	119.28	15.68	15.55	121	15 ¹ / ₂	38	-	13	-	66
18	H	A	3.3	-	1.0	-	-	2.3	-	-	-	-	6	118.05	117.50	117.35	117.13	15.02	14.80	118	16	-	7	22	-	77
14	H	A	3.0	-	3.7	-	0.7	-	-	-	-	-	5	128.20	127.71	127.00	126.75	17.47	17.50	129	17 ¹ / ₂	74	-	-	3	74
152	M	A	3.0	-	2.0	-	-	1.0	-	-	-	-	4	119.35	118.62	118.15	117.90	16.21	16.45	120	15 ¹ / ₂	71	-	-	24	98
20	H	A	2.6	-	3.7	-	1.1	-	-	-	-	-	6	122.20	121.75	120.80	120.49	16.57	16.20	117	17	58	-	37	-	76
253	M	D	2.6	-	2.3	-	-	0.3	-	-	-	-	4 ¹ / ₂	119.70	119.15	119.05	118.85	16.64	16.58	120	16 ¹ / ₂	4	-	6	-	75
165	M	A	2.6	-	1.0	-	-	1.6	-	-	-	-	4 ¹ / ₂	123.30	122.57	121.87	121.60	18.65	19.00	123	17	105	-	-	35	100
51	H	D	2.6	-	0.7	-	-	1.9	-	-	-	-	5 ¹ / ₂	128.60	128.15	127.45	127.30	16.97	17.15	129	17	88	-	-	18	60
176	M	A	2.3	-	2.7	-	0.4	-	-	-	-	-	4	122.33	121.91	121.65	121.55	14.76	14.75	122	16	25	-	1	-	52
178	M	A	2.3	-	2.7	-	0.4	-	-	-	-	-	5	120.45	120.05	119.40	119.10	14.13	14.50	120 ¹ / ₂	15 ¹ / ₂	102	-	-	37	70
158	M	A	2.3	-	2.3	-	0	-	-	-	-	-	4 ¹ / ₂	122.35	121.90	121.50	121.20	13.82	14.17	123	14	75	-	-	35	75
22	H	A	2.3	-	1.3	-	-	1.0	-	-	-	-	4	119.15	117.99	116.95	116.45	14.06	14.10	120	15	108	-	-	4	166
254	M	D	2.3	-	1.0	-	-	1.3	-	-	-	-	4 ¹ / ₂	123.05	122.48	122.05	121.75	16.98	16.55	123	18	0	-	43	-	87
17	H	A	2.3	-	0.7	-	-	1.6	-	-	-	-	5	133.03	132.57	132.35	132.15	12.79	12.95	134	13 ¹ / ₂	38	-	-	16	66
59	H	D	2.3	-	0.7	-	-	1.6	-	-	-	-	4 ¹ / ₂	121.60	120.96	120.95	120.80	16.38	16.50	-	-	13	-	-	12	79
31	H	A	2.3	-	0	-	-	2.3	-	-	-	-	5	119.97	119.50	118.87	118.65	14.78	14.77	120	15	62	-	1	-	69
181	M	A	2.3	-	0.3	-	-	2.6	-	-	-	-	4 ¹ / ₂	121.25	120.59	119.65	119.42	14.49	14.65	120 ¹ / ₂	15	110	-	-	16	89
53	H	D	2.0	-	2.3	-	0.3	-	-	-	-	-	5	120.25	119.72	119.45	119.27	16.62	16.35	121	18	0	-	27	-	71
396	M	D	2.0	-	2.0	-	0	-	-	-	-	-	4	125.35	123.61	123.35	123.15	16.95	16.50	125	18	-	19	45	-	194
56	H	D	2.0	-	1.3	-	-	0.7	-	-	-	-	4 ¹ / ₂	121.20	120.40	120.15	119.95	15.68	15.48	122	17	5	-	20	-	100
28	H	A	2.0	-	0.3	-	-	1.7	-	-	-	-	4	130.68	129.80	129.20	129.00	14.70	15.15	133	15	105	-	-	45	108
219	M	D	1.6	-	1.7	-	0.1	-	-	-	-	-	4	120.40	119.80	119.60	119.45	13.40	13.40	120 ¹ / ₂	13 ¹ / ₂	20	-	0	-	75
244	M	D	1.6	-	1.3	-	-	0.3	-	-	-	-	3 ¹ / ₂	120.80	120.16	120.00	119.80	15.08	15.15	120	16	23	-	-	7	84
241	M	D	1.3	-	3.0	-	1.7	-	-	-	-	-	4	118.48	117.85	117.60	117.40	16.18	16.10	118 ¹ / ₂	17 ¹ / ₂	17	-	8	-	83
160	M	A	1.3	-	2.7	-	1.4	-	-	-	-	-	4	130.00	129.15	128.30	128.05	14.77	15.05	130 ¹ / ₂	16 ¹ / ₂	113	-	-	28	110
217	M	D	1.3	-	2.7	-	1.4	-	-	-	-	-	4	119.28	118.68	118.40	118.20	15.29	15.45	119	16	44	-	-	16	80
16	H	A	1.3	-	1.0	-	-	0.3	-	-	-	-	5	117.50	117.00	116.75	116.50	14.08	14.25	118	14	42	-	-	17	75
398	M	D	1.3	-	1.0	-	-	0.3	-	-	-	-	4	120.65	119.43	118.30	117.95	15.30	15.55	122	16	138	-	-	25	157
251	M	D	1.3	-	0	-	-	1.3	-	-	-	-	4 ¹ / ₂	121.85	121.42	121.25	121.05	16.22	16.40	122	17	35	-	-	18	63
290	M	E	1.3	-	0	-	-	1.3	-	-	-	-	4	122.05	121.75	121.30	121.05	15.10	15.52	121	15	87	-	-	42	55
159	M	A	1.3	-	1.3	-	-	2.6	-	-	-	-	3 ¹ / ₂	128.05	126.99	126.35	126.10	16.11	15.75	128	16	28	-	36	-	131
24	H	A	1.3	-	2.7	-	-	4.0	-	-	-	-	4	119.40	118.98	118.75	118.55	13.58	13.45	119 ¹ / ₂	14	10	-	13	-	62
154	M	A	1.0	-	2.0	-	1.0	-	-	-	-	-	3 ¹ / ₂	123.10	122.53	121.50	121.20	17.58	17.25	124	18 ¹ / ₂	70	-	33	-	87
391	M	A	1.0	-	2.0	-	1.0	-	-	-	-	-	3 ¹ / ₂	116.87	116.48	116.00	115.85	14.71	15.00	117	15	77	-	-	29	54
23	H	A	1.0	-	1.3	-	0.3	-	-	-	-	-	5	118.25	117.79	117.30	117.05	14.74	14.38	-	-	13	-	36	-	71
50	H	D	1.0	-	0	-	-	1.0	-	-	-	-	4	120.15	119.43	119.35	119.15	15.82	15.85	120	16 ¹ / ₂	11	-	-	3	92
21	H	A	0.6	-	2.0	-	1.4	-	-	-	-	-	5	122.80	122.18	121.47	121.15	18.58	17.90	122 ¹ / ₂	19	3	-	68	-	94
162	M	A	0.6	-	1.7	-	1.1	-	-	-	-	-	3	119.70	119.12	118.60	118.50	14.07	14.12	119	14 ¹ / ₂	57	-	-	5	68
397	M	D	0.6	-	1.7	-	1.1	-	-	-	-	-	4	122.30	121.36	120.35	120.15	15.28	15.45	121	15	118	-	-	17	114
12	H	A	0.6	-	1.3	-	0.7	-	-	-	-	-	4 ¹ / ₂	116.40	115.56	115.10	114.82	15.23	14.85	116 ¹ / ₂	15 ¹ / ₂	8	-	38	-	112
183	M	A	0.6	-	1.0	-	0.4	-	-	-	-	-	3	115.60	115.08	114.55	114.40	13.93	14.30	115	15	90	-	-	37	67
255	M	D	0.6	-	2.7	-	3.3	-	-	-	-	-	4 ¹ / ₂	118.35	117.72	117.72	117.55	15.35	15.40	118	15	5	-	-	5	80
389	M	A	0.3	-	1.3	-	1.0	-	-	-	-	-	4 ¹ / ₂	116.05	115.61	115.32	115.15	12.66	12.50	-	-	13	-	16	-	61
242	M	D	0.3	-	0.3	-	0	-	-	-	-	-	4 ¹ / ₄	114.13	113.47	113.25	113.15	13.42	13.35	115	15	15	-	7	-	76
245	M	D	0.3	-	0	-	0.3	-	-	-	-	-	4	119.60	118.94	118.70	118.45	15.38	15.70	120	15 ¹ / ₂	56	-	-	32	91
256	M	D	0.3	-	0.3	-	0.6	-	-	-	-	-	4 ¹ / ₂	116.35	115.78	115.52	115.30	15.20	15.30	116	16	36	-	-	10	79
212	M	D	0	-	1.0	-	1.0	-	-	-	-	-	4	121.80	121.04	120.40	120.25	15.22	14.75	123	15	17	-	47	-	91
167	M	A	0	-	0.3	-	0.3	-	-	-	-	-	4	120.45	119.48	118.73	118.50	14.06	14.20	121	15	89	-	-	14	120

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																																															Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.	i Alt	Dommernes Stjen	Mælk daglig	Mælk til 1 H Smør	Mejeri-system	Centri-fugering			Syrning										Kjærning						Æltning																									
							Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre					Flø-den syre-net med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden hen-stod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	va-rede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 H Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning																								
										lavet af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	hen-stod Tim.	afk. til o R.									anden Be-hand-ling	skyl-let			vad-sket	Tim.	o R.																						
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51																					
13.42	0	0	3	3400	27	Ctf	1	-	7	-	-	-	-	-	-	K	-	15½	11½	20	11	12	37	nej	nej	6 3½	1	1½	4																						
14.10	0	0	3	9500	26	Ctf	1	22	11	S	7	22	-	-	-	N	-	14	10½	20	10½	11½	30	ja	nej	3 3½	3	3	10																						
17.07	0	0	3	2120	27	Ctf	1	-	5	H	ja	26	24	ja	s	N	-	16	12	20	12	14	30	nej	nej	4	1	2	1																						
14.63	26	27	4	2750	26	Ctf	1	-	4	-	-	-	-	-	-	K	-	15½	11½	17	11	12	35	ja	nej	4	1	3	2																						
13.35	18	19	3	5000	25	Ctf	1	20	10	S	-	24	-	-	-	N	-	15	11	18	11	12½	25	ja	nej	4	2	3	8																						
14.79	0	0	5	2400	26	Ctf	1	-	8	-	-	-	-	-	-	K	-	14	12	20	12	13	40	nej	nej	5	2	2½	-																						
15.41	0	0	3	11000	28	Ctf	1	22	10	s	-	-	-	-	v	N	-	15	13	17	9½	10½	25	nej	nej	4 ¼	2	3	7	11																					
14.55	28	65	4	4200	26	Ctf	1	20	8	S	-	25	-	-	e	N	-	14	11½	18	11½	13½	35	ja	nej	4	2	3½	6																						
14.07	31	31	3	2000	26	Ctf	1	25	10	-	-	-	-	-	-	K	-	15	10	20	13	14	40	ja	ja	4	2	1	1																						
15.97	0	0	3	10200	25	Ctf	1	22	12	S	-	26	-	-	ej	K	-	16	12	16	10	12	27	ja	nej	4	1	4	5																						
16.25	19	22	4	18225	25	Ctf	1	20	-	S	-	26	24	-	-	N	-	16	11	18	11	12	30	ja	nej	5	1	3	10																						
16.29	22	33	3	7000	25	Ctf	1	22	-	F	-	28	-	-	-	N	-	15	10	17	10	12	35	nej	nej	4	1	2	8																						
14.65	122	194	3	1900	26	Ctf	1	-	3	-	-	-	-	-	-	K	-	14	12	18	12	13½	40	ja	nej	5	2	3	2	1																					
14.47	0	0	3	7500	27	Ctf	1	20	8	S	-	-	-	-	dv	N	-	15	12	16	11	12	40	ja	nej	4	2	2½	7	3																					
13.84	6	6	3	3200	28	Ctf	1	22	7	-	-	-	-	-	-	K	-	16	12	19	12	13	38	nej	nej	5	1	2½	-	1																					
13.33	0	0	3	900	25	Ctf	1	22	5	-	-	-	-	-	-	F	-	15	11	17	10	10½	35	ja	nej	4	1	3	-	11																					
13.94	2	2	3	2600	28	Ctf	1	-	4	s	-	-	-	-	o	N	-	16	12½	20	12	13½	40	nej	nej	5	2	4	3																						
14.16	28	28	3	10000	25	Ctf	1	20	14	-	-	-	-	-	-	K	-	14	14	18	12	14	40	ja	nej	3½	2	2½	7																						
14.44	3	3	2	2000	25	Ctf	1	22	7	S	6	26	22	-	-	N	-	15½	11	18	10	11½	35	nej	nej	5	2	3	11																						
14.69	26	41	3	3500	26	Ctf	1	20	10	S	-	24	-	-	-	N	-	15	13	18	13	-	25	ja	nej	4	1	2	6	1																					
13.08	0	0	4	2500	28	Ctf	1	19	4	-	-	-	-	-	-	K	-	14½	11½	16	11½	11½	40	ja	nej	4½	2	5½	8	11																					
15.39	59	106	3	2700	29	Is 24	-	-	-	S	-	28	20	ja	e	K	-	14	10½	20	10½	11½	40	ja	nej	4	2	2	2																						
14.38	0	0	3	3700	25	Ctf	1	20	7	S	7	24	-	8	-	N	-	19	15	12	8½	10	35	ja	nej	4	2	2	9																						
14.36	2	2	3	9000	26	Ctf	1	16	10	S	-	30	-	-	v	N	-	15	13	18	11½	12	25	nej	nej	4	1	4	6																						
15.53	0	0	4	9500	27	Ctf	1	22	9	S	10	22	-	-	ev	N	-	15	12	17	10	10½	40	ja	nej	5½	2	3½	6																						
15.15	60	116	3	7500	26	Ctf	1	20	7	s	-	22	-	-	f	N	-	12	11	18	11	12	32	ja	nej	4	2	3	8																						
14.63	3	3	3	4600	26	Ctf	1	22	10	s	10	27	20	-	-	e	N	-	16	12½	19	11	13	35	ja	nej	4½	2	3	8																					
14.25	2	11	3	2800	27	Ctf	1	-	6	-	-	-	-	-	-	K	-	19	11	19	13	14½	40	ja	nej	5	2	2	2	4																					
14.48	99	200	3	5700	25	Ctf	1	22	12	-	-	-	-	-	-	K	-	14	13	20	10	12	35	ja	nej	3	1	3	-																						
17.93	5	5	4	9500	26	Ctf	1	20	14	-	-	-	-	-	-	K	-	14	11	17	11	12	30	nej	nej	4½	2	2	9																						
14.96	20	20	3	6000	27	Ctf	1	20	10	-	-	-	-	-	-	K	-	16	12	18	11	13	35	ja	nej	4	2	6	-																						
15.66	10	10	5	8000	24	Ctf	1	22	-	-	-	-	-	-	-	K	-	17	10	19	11	12½	30	ja	nej	5	3	3	2																						
15.45	0	0	4	3400	25	Ctf	1	24	10	-	-	-	-	-	-	K	-	17½	14	19	12	13	25	ja	nej	4	2	3	10	1																					
14.76	0	0	3	5500	27	Ctf	1	20	8	S	-	27	-	-	e	N	-	14	11	20	11	11½	30	ja	nej	4	2	5	8																						
14.60	12	12	4	6400	26	Ctf	1	24	8	H	ja	24	18	ja	ej	N	-	13	11	18	11	12	35	ja	nej	5	1	2	5																						
17.25	0	0	3	2400	25	Ctf	1	-	8	-	-	-	-	-	-	K	7	15	12	20	12	-	32	nej	nej	4½	1	2	10	1																					
17.04	0	0	2	2250	27	Ctf	1	21	5	S	-	22	18	-	dv	N	-	17	13	18	13	14	35	ja	nej	5½	2	2½	3	13																					
13.09	0	0	3	4526	26	Ctf	1	65	6	S	-	30	24	-	v	N	-	15	12	18	12	14	30	ja	nej	5½	2	2	5																						
14.61	22	37	3	9300	25	Ctf	1	22	8	S	-	27	18	-	e	N	-	16	11½	17	10½	13	45	ja	nej	4	2	5	6																						
14.17	111	126	3	6000	26	Ctf	1	20	11	-	-	-	-	-	-	K	-	15	12	19	11	13	35	ja	nej	4	1	3	7																						
14.44	0	0	2	2850	28	Ctf	1	24	8	s	-	35	20	-	e	N	-	16	13	20	-	-	15	nej	nej	5	2	4	3																						
15.55	50	51	3	7000	26	Ctf	1	24	9	S	-	24	-	9	e	N	-	15	11	16	11	12	26	nej	nej	4	2	4	8																						
16.81	6	6	3	11300	26	Ctf	1	19	-	S	ja	27	-	-	e	N	-	15	12	15	11	13	40	ja	nej	3½	2	2	11																						
15.77	0	0	2	3600	25	Ctf	2	17	6	F	-	19	-	-	-	F	-	17	14	18	13	13¾	30	nej	nej	3	1	1	3																						
14.58	0	0	1	6400	26	Ctf	1	22	16	-	-	-	-	-	-	K	-	16	12	18	12	13½	35	nej	nej	4½	2	4	4																						
17.09	24	32	3	7700	26	Ctf	1	25	11	S	8	24	-	14	df	N	-	16	12	18	11½	11½	30	ja	nej	4	1	2	8	9																					
15.14	4	4	3	9650	27	Ctf	1	24	9	s	-	26	-	-	ev	N	-	15½	15	20	8½	10	30	nej	nej	4	2	3	9	20																					
16.24	0	0	3	4000	26	Ctf	1	24	5	s	-	-	-	-	-	N	-	16	14	16	11	12½	45	nej	nej	4	1	16	-																						
14.56	54	129	5	3450	25	Ctf	1	20	10	S	-	-	-	-	-	N	-	15	11	18	10	13	35	ja	nej	4½	2	3½	6																						

22de Udstilling (fortsat).

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde op-givet Pris i Øre over Top-note-rin-gen	Tredingen vejede						Mejeriet havde op-givet		Svind i Kvint						
Løbe-Nr.	Art		ved 1. Bed. »a.«	ved 2. Bed. »b.«	»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	Brutto ⌘				Thara ⌘		Brutto ⌘	Thara ⌘	ved Henstand i 11 Dage		Svind						
								ved An-kom-sten		efter 1ste Strip-ping	før 2den Strip-ping	ved Af-gan-gen	ved 1ste Strip-ping			ved 2den Strip-ping	Smør		Træ					
			+	÷	+	÷	+							÷	+					÷	+	÷		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20					
209	M	D	-	0	-	1.0	-	1.0	lidt uren	meget bitter	0	120.65	120.32	120.00	119.75	16.82	16.80	121	18	30	-	2	-	58
218	M	D	-	0	-	1.7	-	1.7	uren, tyk	gml., bitter	4½	117.40	116.94	116.75	116.50	17.29	17.20	116½	18	10	-	9	-	71
168	M	A	-	0	-	2.0	-	2.0	uren, plettet	uren, plettet	4	119.25	117.96	116.83	116.50	17.61	17.90	120	18	142	-	-	29	162
392	M	A	-	0.4	1.0	-	1.4	-	roebitter	-	3	124.65	124.00	122.65	122.18	17.95	18.25	124½	17½	165	-	-	30	112
106	H	A	-	0.4	0.7	-	1.1	-	fedtet	-	4	123.75	123.38	123.25	123.12	13.35	13.27	124	14	5	-	8	-	50
180	M	A	-	0.4	0.3	-	0.7	-	uren	-	4	118.55	117.92	117.35	117.15	13.78	13.35	118½	14½	14	-	43	-	83
143	M	A	-	0.4	0	-	0.4	-	gml., bitt, simpel	gml. bitter	3½	120.72	119.95	119.27	118.90	15.72	15.70	120½	16½	66	-	2	-	114
207	M	D	-	0.4	-	0.3	0.1	-	bitter	bitter	4	120.90	120.50	120.30	120.17	16.05	16.40	121	17	55	-	-	35	53
142	M	A	-	0.4	-	1.3	-	0.9	mat	tyk, fedtet	4½	117.25	116.69	116.10	115.72	16.24	15.70	117¾	18	5	-	54	-	94
250	M	D	-	0.7	1.3	-	2.0	-	uren, daarlig Smag	-	4¼	121.00	120.41	119.60	119.38	14.20	14.45	120	14	106	-	-	25	81
213	M	D	-	0.7	1.0	-	1.7	-	roet	roet	4	118.45	117.90	117.60	117.40	13.69	13.87	120	16	48	-	-	18	75
225	M	D	-	0.7	0.3	-	1.0	-	uren	-	4½	123.05	122.67	122.30	122.05	14.77	15.05	123½	15½	65	-	-	28	63
249	M	D	-	0.7	-	0.3	0.4	-	meget roebitter.	roet	4¼	117.50	117.04	116.93	116.75	14.89	14.80	116	15½	2	-	9	-	64
161	M	A	-	0.7	-	1.0	-	0.3	bitter	skjold., roet	4	118.53	118.08	117.40	117.17	14.80	14.60	118½	16	48	-	20	-	68
216	M	D	-	0.7	-	2.0	-	1.3	bitter, fedtet	simp., ur., fedtet	4¼	117.35	116.96	116.45	116.20	15.54	15.07	117	16½	4	-	47	-	64
70	H	D	-	0.7	-	4.0	-	3.3	-	oljet, harsk	5	124.65	124.44	124.44	124.30	16.74	16.82	125	17	8	-	-	8	35
211	M	D	-	1.0	0.3	-	1.3	-	grynnet, overaltet	-	4½	115.35	114.74	114.30	114.10	15.53	15.18	115½	16½	9	-	35	-	81
177	M	A	-	1.0	0	-	1.0	-	stærkt roet	roet	3½	123.18	122.36	121.65	121.30	16.43	16.75	123	16	103	-	-	32	117
220	M	D	-	1.0	-	1.7	-	0.7	bitter, overarb.	fedtet, roebitt	4¼	122.05	121.72	121.70	121.50	16.85	16.95	122	17	12	-	-	10	53
166	M	A	-	1.4	-	0.7	0.7	-	bitt. branket	fedtet,	5	95.60	95.08	94.97	94.75	11.34	11.30	96	12	7	-	4	-	74
140	M	A	-	1.4	-	1.0	0.4	-	uren, bitter	tyk, fedtet	4	123.85	123.05	122.65	122.45	14.09	13.80	123	17	11	-	29	-	100
208	M	D	-	1.4	-	2.0	-	0.6	Afsmag	uren, oljet	4½	120.35	119.27	118.65	118.50	15.83	15.95	120	16	74	-	-	12	123
172	M	A	-	1.7	-	1.0	0.7	-	branket, bitt.	roebitter	5	122.15	121.41	121.10	120.85	14.78	14.85	122	15½	38	-	-	7	99
257	M	D	-	1.7	-	1.0	0.7	-	fedtet	tyk, daarl. Kvalit.	4½	121.25	120.67	120.55	120.40	15.72	15.70	119	17	10	-	2	-	73
387	M	A	-	1.7	-	1.0	0	-	gml., bitter	bitter, gml.	5	121.20	120.46	119.95	119.75	15.06	15.17	121	15	62	-	-	11	94
179	M	A	-	1.7	-	3.0	-	1.3	slet Syre	meget oljet	3½	123.90	123.38	123.35	123.15	12.30	12.37	124	13	10	-	-	7	72
184	M	A	-	2.4	-	0.3	2.1	-	branket	branket	4	119.05	118.45	117.95	117.69	15.31	15.14	118	14½	33	-	17	-	86
224	M	D	-	2.4	-	1.7	0.7	-	tyk, fedtet	lidt fedtet	4	119.70	119.41	119.28	119.10	14.86	14.85	119¾	15	12	-	1	-	47
248	M	D	-	2.4	-	2.3	0.1	-	bitter, fedtet	uren, lugt og Smag	4½	117.20	116.53	116.15	115.95	13.63	13.30	117	15	5	-	33	-	87
55	M	D	-	2.4	-	2.7	-	0.3	Farvesm., fedtet	Farvesmag	4½	116.95	116.32	116.10	115.90	15.86	15.60	116	16	-	4	26	-	83
247	M	D	-	2.4	-	3.0	-	0.6	fedtet, bitter	gml., bitter	4	116.70	116.07	115.90	115.70	14.06	14.30	119	14	41	-	-	24	83
419	M	A	-	2.7	-	2.0	0.7	-	bitter, gml.	fedtet, fordærvet	4	125.18	124.87	124.67	124.55	14.27	14.15	126	15	8	-	12	-	43
215	M	D	-	2.7	-	2.7	0	-	meget uren	bitter, Afsm.	0	126.25	125.72	125.30	125.10	15.74	15.85	126	17	53	-	-	11	73
13	H	A	-	2.7	-	5.3	-	2.6	oljet	oljet, tællat	0	117.00	116.62	116.25	116.10	12.79	12.50	116	13	8	-	29	-	53
185	M	A	-	3.7	-	2.3	1.4	-	brank., daarl. beh.	skjoldet, branket	0	125.25	124.40	123.50	123.20	17.57	17.95	126½	17	128	-	-	38	115
252	M	D	-	4.0	-	2.3	1.7	-	meg. ur., bitter	meget bitt.	0	124.35	123.82	123.30	123.08	16.97	16.55	124½	17½	10	-	42	-	75
246	M	D	-	4.4	-	2.3	2.1	-	oljet, harsk	bitter, stærkt oljet	4½	117.98	117.30	117.00	116.85	14.44	14.25	118	15½	11	-	19	-	83
170	M	A	-	4.7	-	3.0	1.7	-	oljet, harsk	trann., harsk	4	123.85	123.29	122.85	122.60	16.14	15.75	-	-	5	-	39	-	81
146	M	A	-	5.4	-	4.7	0.7	-	fedtet, meget bitt.	uren, bitter	4½	121.20	120.55	120.25	120.05	11.76	11.65	122	13½	19	-	11	-	85
19	H	A	-	5.7	-	2.3	3.4	-	roet, fedtet	roebitter	6	132.65	132.23	131.75	131.40	16.68	16.25	134	17¾	5	-	43	-	77
386	M	A	-	6.4	-	4.0	2.4	-	bitter, fordærvet	harsk	4	118.80	118.08	117.70	117.50	14.89	14.55	118	15¾	4	-	34	-	92

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																													Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Dommernes Skjøn	Mælk daglig	Mælk til 1 Smør	Mejeri-system	Centrifugering			Syrning											Kjærning					Æltning							
	ved Henstand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre						Fløden syret med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	varede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning					
										lavel af	afk. til o R.	hensat ved o R.	henstod Tim.	afk. til o R.	anden Behandling									skyllet	vadsket			Tim.	o R.				
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51			
14.15	0	0	4	5200	26	Ctf	1	22	8	S	-	30	-	-	e	N	-	12	11	18	11	12	40	ja	nej	4	2	2	-				
18.15	2	2	2	5500	26	Ctf	1	22	-	S	-	28	-	-	eg	N	-	15 $\frac{1}{2}$	12	17	12	12 $\frac{1}{2}$	35	ja	nej	4	1	2 $\frac{1}{2}$	9				
15.85	61	114	4	2900	26	Ctf	1	20	10	S	-	20	-	-	-	N	-	15	12	18	12	13	30	ja	nej	4	2	3	10				
16.94	58	98	3	3200	24	Ctf	1	26	9	S	-	-	-	-	dv	N	-	15	11	17	11	13	35	ja	nej	5	1	1 $\frac{1}{2}$	5				
13.41	0	0	2	1675	27	Is 24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	16	11	24	12 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{1}{2}$	50	nej	nej	6	2	1	-				
14.75	0	0	3	10000	24	Ctf	1	23	10	-	-	-	-	-	-	K	-	15 $\frac{1}{2}$	12	18	12	13	35	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	2 $\frac{1}{2}$	8				
15.55	0	0	3	9000	26	Ctf	1	22	8	-	-	-	-	-	-	J	-	15	10	18	12	12 $\frac{1}{2}$	25	ja	nej	3	3	2 $\frac{1}{2}$	4				
17.06	2	2	3	4110	26	Ctf	1	24	10	-	-	-	-	-	-	K	-	15	14	18	9	12	40	ja	nej	4	2	2	-				
16.51	0	0	1	5500	26	Ctf	1	20	12	S	-	18	22	-	e	N	-	14	12	20	12	12 $\frac{1}{2}$	30	nej	nej	4	2	1 $\frac{1}{2}$	5				
14.52	69	80	3	10500	26	Ctf	1	21	14	S	-	28	-	-	-	N	-	14 $\frac{1}{2}$	13	18	10	11	25	ja	nej	3 $\frac{1}{2}$	2	2 $\frac{1}{2}$	-				
15.47	28	28	3	6000	24	Ctf	1	24	8	s	-	30	-	-	-	N	-	14	13	18	12	13	30	ja	nej	4	1	2	4				
16.36	36	36	4	6000	26	Ctf	1	20	8	S	-	22	-	-	-	N	-	13	11	20	10	11	20	nej	nej	4	1	2	4				
14.42	0	0	3	9500	26	Ctf	1	22	9	S	-	25	18	-	-	N	-	16	13	18	11	12 $\frac{1}{2}$	35	ja	nej	4	2	2 $\frac{1}{2}$	-				
15.50	0	0	3	7000	24	Ctf	1	18	10	H	-	28	20	-	e	N	-	16	13	17	12 $\frac{1}{2}$	13 $\frac{1}{2}$	30	nej	nej	5	1	1 $\frac{1}{2}$	10				
16.80	0	0	3	6200	26	Ctf	1	20	10	-	-	-	-	-	-	K	-	16	13	17	10 $\frac{1}{2}$	11 $\frac{1}{2}$	40	ja	nej	3	2	2 $\frac{1}{2}$	10				
13.65	0	0	3	1600	25	Ctf	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
15.57	0	0	1	10000	25	Ctf	1	22	15	H	-	-	-	-	x	N	-	15	12 $\frac{1}{2}$	16	12	13	32	ja	nej	5	1	2 $\frac{1}{2}$	8				
14.84	18	20	3	9200	26	Ctf	1	22	10	-	-	-	-	-	-	K	-	15 $\frac{3}{4}$	10	19	10 $\frac{1}{2}$	11 $\frac{1}{2}$	35	nej	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	2	5				
16.70	0	0	2	7750	27	Ctf	1	19	7	F	-	30	22	9	-	N	-	18	13	17	12 $\frac{3}{4}$	13 $\frac{1}{2}$	35	nej	nej	4	2	3	9				
17.05	0	0	2	11000	26	Ctf	1	22	16	-	-	-	-	-	-	K	-	16 $\frac{1}{2}$	12	18	12	13 $\frac{1}{4}$	32	nej	nej	5	1	3 $\frac{1}{2}$	6				
16.01	0	0	2	6000	26	Ctf	1	22	7	S	-	22	-	-	e	N	-	15	11	18	11	9	35	ja	nej	4	1	2	8				
14.52	33	79	3	3500	25	Ctf	1	24	8	F	-	25	14	-	-	N	-	12	9	18	9	10	40	ja	nej	3	2	3 $\frac{3}{4}$	-				
14.65	0	0	3	10000	25	Ctf	1	22	12	S	-	-	-	-	-	N	-	14	11	17	11 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{1}{2}$	40	ja	nej	4	2	4	6				
15.31	0	0	1	10600	26	Ctf	1	22	10	S	-	28	-	-	e	N	-	16	12	18	11	13	20	ja	nej	6	2	3	-	11			
13.50	0	23	2	7500	24	Ctf	1	23	8	S	8	18	20	-	no	N	-	14 $\frac{1}{2}$	11 $\frac{1}{2}$	18	11	13	25	ja	nej	5	2	3	3				
14.22	0	0	2	8000	26	Ctf	1	24	10	-	-	-	-	-	-	K	-	14	12	18	11 $\frac{1}{2}$	12	32	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	2	-				
16.06	0	0	3	3300	25	Ctf	1	24	7	F	-	26	-	-	-	N	-	14	13	16	12	18	32	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	1	2	8				
17.31	0	0	2	6000	25	Ctf	1	22	8	H	ja	25	-	-	r	N	-	15	13	18	10 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{1}{2}$	30	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	1	4	8				
16.92	0	0	1	10000	27	Ctf	1	20	9	S	-	25	-	-	ev	N	-	15	13	17	11	12	35	ja	nej	3	3	5	6				
15.82	0	0	2	11000	27	Ctf	1	22	17	s	-	27	-	-	degy	N	-	17	11	17	10	12	35	nej	nej	4	1	4	5	11			
15.39	14	14	2	11000	27	Ctf	1	20	10	s	-	-	-	-	-	N	-	14	11	18	11	12	40	ja	nej	4	2	2	2				
13.82	0	0	2	4750	26	Ctf	1	21	10	S	-	-	-	-	j	K	-	16	13	18	13	13 $\frac{1}{2}$	27	ja	nej	4	2	3	6				
13.65	18	18	3	8300	27	Ctf	1	20	7	S	-	26	16	7	eo	N	-	15 $\frac{1}{2}$	13	16	10	12	35	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	5	7				
14.37	0	0	3	1800	26	Ctf	2	-	6	S	-	28	-	-	ev	N	-	18	12	20	11 $\frac{1}{2}$	12	35	ja	nej	5	2	2 $\frac{1}{2}$	-	11			
15.95	69	138	3	11000	27	Ctf	1	20	10	F	-	28	-	-	-	N	-	16	15	18	13	14	30	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	-	3	-				
17.69	0	0	3	11000	26	Ctf	1	22	15	S	-	26	-	-	ers	N	-	16	13	18	10 $\frac{1}{2}$	11 $\frac{1}{2}$	20	nej	nej	4	2	2	6				
16.24	0	0	4	9000	27	Ctf	1	25	9	H	ja	-	-	-	r	N	-	16	14	18	11	12 $\frac{1}{2}$	35	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	3	10				
14.45	0	0	4	8500	26	Ctf	1	22	12	F	-	-	-	-	jv	K	-	18	12 $\frac{1}{2}$	16	10 $\frac{3}{4}$	12 $\frac{1}{4}$	30	ja	nej	5	2	4	3	11			
17.80	0	0	1	9000	27	Ctf	1	22	8	S	-	28	24	-	-	N	-	16	12	17	12	12	30	ja	nej	4	1	3	8				
15.10	0	0	4	1900	27	Is 36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	16 $\frac{1}{2}$	16	20	12	13 $\frac{1}{2}$	45	nej	nej	5	2	2	1				
16.55	0	0	2	6400	24	Ctf	1	21	-	-	-	-	-	-	-	K	-	16	11 $\frac{1}{2}$	18	11 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{1}{2}$	45	nej	nej	4	2	3 $\frac{1}{2}$	-				

23de Udstilling med Bedømmelse den 16de Februar og 2den Marts 1891

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde op-givet Pris i Øre over Top-note-ringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde op-givet		Svind i Kvint				
Lebe-Nr.	Art		ved 1. Bed.	ved 2. Bed.	»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	Brutto $\mathcal{R}$				Thara $\mathcal{R}$		Brutto $\mathcal{R}$	Thara $\mathcal{R}$	ved Henstand i 11 Dage		and	Svind			
								+		÷	+	÷	+			÷	+			÷		
			+	÷	+	÷	+							÷	+						÷	+
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
72	H	E	3.4	-	3.4	-	0	-	6	99.75	98.80	98.50	98.30	14.00	14.20	100	14	50	-	-	20	115
93	H	E	3.0	-	2.7	-	-	0.3	6	125.10	124.75	124.22	123.90	15.23	14.87	125 $\frac{1}{2}$	16	17	-	36	-	67
92	H	E	3.0	-	2.1	-	-	0.9	4	115.25	114.93	114.82	114.63	15.75	15.67	115 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$	3	-	8	-	51
91	H	E	3.0	-	1.1	-	-	1.9	6	122.95	122.35	122.20	122.10	15.79	15.97	123	17	33	-	-	18	70
77	H	E	2.7	-	3.1	-	0.4	-	5	97.45	97.06	97.00	96.78	14.21	14.30	98	14	15	-	-	9	61
125	M	D	2.7	-	1.7	-	-	1.0	4 $\frac{1}{2}$	124.48	123.90	123.50	123.33	16.71	16.50	124 $\frac{1}{2}$	17 $\frac{1}{2}$	19	-	21	-	75
57	H	D	2.7	-	1.1	-	-	1.6	5	123.60	122.67	122.30	121.93	17.20	17.35	124	18	52	-	-	15	130
90	H	E	2.7	-	1.1	-	-	1.6	4	117.55	117.25	117.20	117.08	14.60	14.80	118	15 $\frac{1}{2}$	25	-	-	20	42
310	M	E	2.7	-	1.1	-	-	1.6	4	113.75	113.05	112.57	112.47	13.57	13.80	114 $\frac{1}{2}$	14	71	-	-	23	80
333	M	G	2.4	-	3.1	-	0.7	-	3	119.35	118.89	118.65	118.37	15.94	16.00	120	17	30	-	-	6	74
49	H	C	2.4	-	2.1	-	-	0.3	4 $\frac{1}{2}$	121.22	120.26	120.15	119.90	16.33	16.40	121 $\frac{1}{2}$	18	18	-	-	7	121
413	H	A	2.4	-	1.4	-	-	1.0	7	121.80	120.99	119.25	118.77	14.34	14.75	123	14	215	-	-	41	129
74	H	E	2.4	-	1.1	-	-	1.3	4	119.75	119.42	119.10	118.83	14.31	14.65	-	-	66	-	-	34	60
368	M	E	2.4	-	0.7	-	-	1.7	5	114.95	114.62	114.55	114.43	14.67	15.00	115	15	40	-	-	33	45
87	H	E	2.0	-	1.4	-	-	0.6	6	114.60	114.18	113.24	113.00	12.51	12.80	115	13	123	-	-	29	66
314	M	E	1.7	-	2.4	-	0.7	-	4	116.17	115.81	115.77	115.47	12.44	12.45	118	13 $\frac{1}{2}$	5	-	-	1	66
110	H	A	1.7	-	2.1	-	0.4	-	8	131.35	130.71	130.20	129.82	15.86	15.95	130	16	60	-	-	9	102
316	M	E	1.7	-	1.4	-	-	0.3	4	118.40	117.80	117.60	117.25	16.83	17.05	119	17 $\frac{1}{2}$	42	-	-	22	95
82	H	E	1.7	-	1.1	-	-	0.6	4	101.71	101.10	100.92	100.82	13.16	13.13	102	14	15	-	3	-	71
95	H	G	1.7	-	1.1	-	-	0.6	3	105.10	104.76	104.63	104.42	13.71	13.65	107	15	7	-	6	-	55
317	M	E	1.7	-	0.4	-	-	1.3	4	118.35	117.98	117.02	116.68	14.23	14.20	119	15	93	-	3	-	71
338	M	G	1.7	-	0.4	-	-	1.3	3	114.55	113.25	111.87	111.47	14.40	14.60	115	15	158	-	-	20	170
364	M	F	1.7	-	-	0.3	-	2.0	4	122.10	121.79	121.35	121.12	15.94	15.70	124	17	20	-	24	-	54
80	H	E	1.4	-	2.7	-	1.3	-	6	116.60	116.33	116.00	115.80	14.03	14.28	117	14	58	-	-	25	47
105	H	G	1.4	-	1.1	-	-	0.3	4	118.80	118.60	118.60	118.43	13.37	13.57	120	14	20	-	-	20	37
334	M	G	1.0	-	2.1	-	1.1	-	3	118.75	118.46	118.10	117.82	15.07	15.32	119	17	61	-	-	25	57
326	M	E	1.0	-	1.7	-	0.7	-	3 $\frac{1}{2}$	122.35	121.15	120.10	119.77	13.73	14.05	123	15	137	-	-	32	153
68	H	D	1.0	-	0.1	-	-	0.9	7 $\frac{1}{4}$	115.62	115.30	115.20	115.02	15.60	15.65	117	16 $\frac{1}{2}$	15	-	-	5	50
320	M	E	0.7	-	2.1	-	1.4	-	4	115.72	115.13	114.40	114.07	14.52	15.07	117	15	128	-	-	55	92
46	H	C	0.7	-	1.4	-	0.7	-	4	125.20	124.86	124.58	124.30	17.30	17.50	125 $\frac{1}{2}$	18	48	-	-	20	62
366	M	F	0.7	-	1.4	-	0.7	-	4 $\frac{1}{4}$	120.80	120.40	119.85	119.50	14.67	14.90	121	15	78	-	-	23	75
414	H	A	0.7	-	1.4	-	0.7	-	4 $\frac{1}{2}$	102.95	102.57	102.37	102.15	13.27	13.20	104	15	13	-	7	-	60
370	M	E	0.7	-	0.1	-	-	0.6	5	125.10	124.82	124.57	124.37	15.17	15.10	126	16	18	-	7	-	48
415	H	A	0.7	-	0.1	-	-	0.6	5	118.60	118.21	117.75	117.48	13.46	13.70	118	14	70	-	-	24	66
234	M	D	0.7	-	-	1.6	-	2.3	4	114.60	114.22	113.42	112.98	14.75	15.00	115 $\frac{1}{2}$	15 $\frac{1}{2}$	105	-	-	25	82
101	H	G	0.4	-	2.4	-	2.0	-	2	116.70	116.42	116.37	116.25	14.19	14.27	118	15	13	-	-	8	40
343	M	G	0.4	-	1.4	-	1.0	-	3	118.10	117.77	117.68	117.50	15.39	15.55	119 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$	25	-	-	16	51
373	M	F	0.4	-	1.4	-	1.0	-	4 $\frac{1}{4}$	119.50	119.23	119.12	118.95	15.66	16.00	120	16	45	-	-	34	44
328	M	G	0.4	-	1.1	-	0.7	-	4	117.80	117.25	116.55	116.24	14.92	15.02	118 $\frac{1}{2}$	16	80	-	-	10	86
61	H	D	0.4	-	0.7	-	0.3	-	4 $\frac{1}{2}$	121.37	120.81	120.80	120.57	14.03	14.15	121 $\frac{1}{2}$	14	13	-	-	12	79
109	H	A	0.4	-	0.4	-	0	-	4 $\frac{1}{2}$	108.40	107.88	107.50	107.22	15.38	15.30	108	16	30	-	8	-	80
308	M	E	0.4	-	0.1	-	-	0.3	4	116.27	115.95	115.70	115.42	13.35	13.20	117	15	10	-	15	-	60
360	M	F	0.4	-	-	0.3	-	0.7	3 $\frac{1}{2}$	116.00	115.68	115.38	115.18	14.10	13.95	116	15	15	-	15	-	52
34	H	B	0.4	-	-	0.6	-	1.0	4	120.20	119.85	119.72	119.50	14.08	14.33	124	16	38	-	-	25	57
272	M	E	0	-	1.4	-	1.4	-	5 $\frac{1}{4}$	121.82	121.34	120.70	120.40	15.84	15.75	122	16 $\frac{1}{2}$	55	-	9	-	78
303	M	E	0	-	1.1	-	1.1	-	4	122.10	121.76	121.42	121.25	15.51	15.32	123	16	15	-	19	-	51
336	M	G	0	-	1.1	-	1.1	-	3	115.25	114.77	114.38	114.07	13.07	12.65	115 $\frac{1}{2}$	15	-	3	42	-	79
322	M	E	0	-	0.7	-	0.7	-	4 $\frac{1}{2}$	115.25	114.78	113.15	112.73	15.33	15.58	117	16	188	-	-	25	89
81	H	E	0	-	0.4	-	0.4	-	6	120.60	120.23	119.98	119.68	15.63	15.75	122	17	37	-	-	12	67

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																											Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Dommernes Skjøn	Mælk daglig	Mælk til 1 Smør	Mejeri-system	Centrifugering			Syrning										Kjærning					Æltning						
	ved Henstand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre					Fløden syrnet med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	varede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning				
										lavel af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	hen-stod Tim.	afk. til o R.									anden Be-handling	skyl-let			vad-sket	Tim.	o R.		
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	
14.91	31	79	4	1230	25	Ctf	1	20	9	-	-	-	-	-	-	F	-	15 $\frac{1}{2}$	12	21	12	13	30	nej	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	3	6		
12.30	0	0	4	1560	32	Fd 36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	16	15	24	12 $\frac{1}{2}$	13 $\frac{1}{2}$	35	nej	nej	5 $\frac{1}{2}$	2	20	12	7	
13.27	0	0	3	1300	31	Is 24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	15	11 $\frac{1}{2}$	9	13	14	35	ja	nej	5 $\frac{1}{4}$	3	4	4	2	
14.10	9	11	3	1600	27	Ctf	1	22	8	-	-	-	-	-	-	K	-	13	11	20	9 $\frac{1}{2}$	11	40	ja	nej	4	2	5	5		
13.80	0	0	3	550	27	Vd 24	-	-	-	S	-	-	30	-	-	dg	N	-	14 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{1}{2}$	24	13	15	42	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	3	10	7
14.07	0	0	3	6300	28	Ctf	1	20	7	-	-	-	-	-	-	K	-	15	11	17	11	12	37	ja	nej	5	2	4	6	11	
13.62	8	8	3	2150	22	Is Ctf	1	22	6	-	-	-	-	-	-	K	-	16	14	18	11	13	35	ja	nej	3 $\frac{1}{2}$	2	3 $\frac{1}{2}$	5	8	
13.27	4	4	3	1165	25	Ctf	2	-	15	-	-	-	-	-	-	K	-	15	12	18	12 $\frac{1}{2}$	13	32	ja	nej	4	2	4	2		
13.40	36	78	3	10000	28	Ctf	1	20	11	S	-	-	-	-	-	j	K	-	12	11	18	10 $\frac{1}{2}$	11	30	ja	nej	4	2	20	4	
13.02	4	15	3	4500	26	Ctf	1	22	9	S	-	-	23	-	-	egs	N	-	13 $\frac{1}{2}$	11 $\frac{1}{2}$	15	10	10 $\frac{1}{2}$	35	ja	nej	4	2	-	-	
13.90	11	11	3	1310	24	Ctf	1	22	5	-	-	-	-	-	-	F	-	16	11	17	11	12	32	ja	nej	4	1	2	-	11	
13.42	130	176	3	5000	28	Ctf	1	25	14	-	-	-	-	-	-	K	-	14 $\frac{1}{2}$	12	18	9	10	30	nej	nej	4	1	3	3		
14.41	20	29	3	3300	27	Ctf	1	20	8	-	-	-	-	-	-	K	-	13	12	18	9	11	55	ja	nej	4	2	3	9	2	
15.29	0	0	4	11800	27	Ctf	1	22	8	S	-	-	23	16	-	N	-	14	13	16	10	11	30	nej	nej	3 $\frac{1}{2}$	2	3	10		
13.20	28	60	3	1300	29	Fd 36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	F	-	15 $\frac{1}{2}$	10 $\frac{1}{4}$	22	13	14	25	nej	nej	5 $\frac{1}{2}$	2	1	-		
15.60	0	0	4	3000	27	Ctf	1	20	9	S	-	-	28	-	-	f	N	-	15	11	16	10	11	35	ja	nej	5	2	6	9	
13.53	23	44	4	3500	25	Ctf	1	22	5	S	-	-	25	-	-	a	N	6	16	13	19	11	12	37	ja	nej	6	2	3	2	
15.42	2	2	3	1813	28	Ctf	1	17	14	-	-	-	-	-	-	K	-	15	11	20	11	13	45	ja	nej	3	2	2	5	1	
14.63	0	0	3	2000	29	Ctf	1	24	5	-	-	-	-	-	-	K	-	12	10	20	10	12	30	ja	nej	5	2	3	6		
15.79	0	0	3	800	25	Ctf	1	22	16	s	-	-	24	24	-	e	N	-	16 $\frac{1}{2}$	12	19	12 $\frac{1}{2}$	14	40	ja	nej	3	1	2	8	1
15.36	29	44	3	5400	27	Ctf	1	20	12	F	-	-	-	-	ja	g	N	-	15	12	18	11 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{1}{2}$	36	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	2 $\frac{1}{2}$	5	2
14.83	119	229	4	4715	28	Ctf	1	22	12	s	-	-	28	-	-	d	N	-	15	12	20	10	11	40	ja	nej	4	2	3	8	
14.39	0	0	3	4000	28	Ctf	1	24	9	S	-	-	29	-	-	N	-	15	11 $\frac{1}{2}$	10	9	12 $\frac{1}{4}$	42	ja	nej	3	2	4	6		
15.05	0	0	3	2900	26	Ctf	1	22	6	-	-	-	-	-	-	K	-	16	12	21	9	11	35	ja	nej	5	2	2 $\frac{1}{2}$	8		
13.97	15	15	4	1100	29	Ctf	2	-	13	s	-	-	23	24	-	N	-	15	11	20	11 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{1}{2}$	35	ja	nej	5	2	3	5	2	
13.80	8	8	3	4200	27	Ctf	1	24	9	-	-	-	-	-	-	K	-	14	11	18	10	11	40	ja	nej	5	2	5	7		
15.84	102	168	6	4200	28	Ctf	1	22	16	-	-	-	-	-	-	K	-	16	13	20	13	14	25	ja	nej	4	2	4	8		
14.98	0	0	3	2800	27	Ctf	1	22	6	-	-	-	-	-	-	K	-	17	14	17	9 $\frac{1}{2}$	12	25	ja	nej	4	2	3 $\frac{1}{2}$	4		
16.32	76	89	4	5000	28	Ctf	1	22	11	S	-	-	20	-	-	eg	N	-	12	10	15	10	11	25	ja	nej	4	1	2	6	
17.20	3	3	3	950	27	Ctf	1	22	6	s	-	-	27	-	-	e	N	-	14	10 $\frac{1}{2}$	20	10 $\frac{1}{2}$	12	35	ja	nej	4	1	3	4	1
14.21	34	43	3	3200	27	Ctf	1	18	10	S	-	-	-	-	-	g	N	-	15	11	16	10 $\frac{1}{2}$	11 $\frac{1}{2}$	40	ja	nej	4	2	1 $\frac{1}{2}$	10	
13.57	0	0	3	1100	28	Ctf	1	-	-	S	-	-	32	24	-	h	K	6	19	10	22	12	13	40	ja	nej	5	3	4	-	1
12.84	0	0	3	6300	28	Ctf	1	22	9	S	-	-	20	-	-	N	-	13	10	18	10	11	35	ja	nej	4	2	3	-		
14.58	60	71	3	2700	30	Is 36	-	-	-	S	-	-	-	-	-	e	N	-	15	11 $\frac{1}{2}$	20	11	11 $\frac{1}{2}$	40	nej	nej	5	2	2	-	
14.88	56	85	3	5400	26	Ctf	1	23	-	-	-	-	-	-	-	K	-	14 $\frac{1}{2}$	13	18	10	11	40	ja	-	5	2	3	-		
14.69	0	0	3	800	27	Ctf	2	-	10	s	-	-	-	-	-	a	N	-	15	12	20	12 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{1}{2}$	45	ja	-	5	2	3	-	
13.65	0	0	3	4100	27	Ctf	1	22	8	S	-	-	26	16	-	N	-	15 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{1}{2}$	16	11	13	35	ja	nej	4	2	3	7	2	
14.50	0	0	3	7000	28	Ctf	1	20	10	H	ja	25	-	-	-	e	N	-	13	11	19	11	12	40	ja	nej	4	2	5	-	
16.82	2	4	3	6000	26	Ctf	1	22	15	S	-	-	-	-	-	N	-	15	13	16	11	12 $\frac{1}{2}$	30	ja	nej	5	2	4	8	1	
15.27	0	0	3	4500	26	Ctf	1	24	11	S	-	-	-	-	-	N	-	16	11 $\frac{1}{2}$	18	11 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{1}{2}$	35	ja	nej	6	2	3	-		
14.29	0	0	3	1900	27	Ctf	1	22	3	-	-	-	-	-	-	K	-	16	10 $\frac{1}{2}$	19	11 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{1}{2}$	35	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	2	4		
13.24	0	0	3	6000	26	Ctf	1	22	-	S	-	-	-	-	-	N	-	15	10	20	11	11	35	nej	nej	4	2	5	-		
15.65	0	0	3	5000	27	Ctf	1	18	10	F	-	-	18	-	-	g	N	7	14	12	18	11	12	40	ja	nej	3 $\frac{1}{2}$	2	3	-	
17.33	5	8	3	1780	26	Ctf	1	20	10	-	-	-	-	-	-	F	2	28	18	13	11	12 $\frac{1}{2}$	35	nej	nej	4	2	3	4	1	
13.48	0	0	3	4100	27	Ctf	1	22	10	F	-	-	22	-	-	N	-	15	10	19	10	11	20	ja	nej	4 $\frac{1}{2}$	2	5 $\frac{1}{2}$	6		
14.15	0	0	3	5700	27	Ctf	1	23	-	-	-	-	-	-	-	K	-	18	11	16	11	12	45	ja	nej	4	3	4	9		
13.88	0	0	3	7000	28	Ctf	1	22	10	-	-	-	-																		

23de Udstilling (fortsat).

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde op-givet Pris i Øre over Top-note-rin-gen	Tredingen vejede						Mejeriet havde op-givet		Svind i Kvint				
			ved 1. Bed.	ved 2. Bed.	m.	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	Brutto ₧				Thara ₧		ved Henstand i 11 Dage				and- et				
								ved An-kom-sten		efter 1ste Strip-ping	før 2den Strip-ping	ved Af-gan-gen	ved 1ste Strip-ping	ved 2den Strip-ping	Brutto ₧	Thara ₧	Smør		Træ		Svind	
																	+		÷	+		÷
Lebe-Nr.	Art		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
298	M	E	- 0	- 0.6	- 0.6	roet	stærk Fodersmag	4	121.65	121.44	121.25	121.00	15.11	15.10	121½	15	18	-	1	-	46	
107	H	A	- 0	- 0.9	- 0.9	roet, branket	roebitter	4	129.55	129.12	128.40	128.13	15.07	14.55	129½	15½	20	-	52	-	70	
372	M	E	- 0	- 0.9	- 0.9	tyk, bitter	bitter, gml.	4	117.85	117.41	117.25	117.00	14.60	14.90	118	16	46	-	-	30	69	
318	M	E	- 0	- 1.3	- 1.3	uren, bitter	tyk, bitter	4	118.70	118.42	118.38	118.22	14.25	14.25	119	15	4	-	0	-	44	
374	M	F	- 0	- 1.3	- 1.3	oljet	skjold., tæll.	4½	121.50	121.20	120.87	120.67	15.50	15.80	121½	15	63	-	-	30	50	
88	M	E	- 0	- 1.9	- 1.9	uren, uheldig Syre	oljesur	4	113.15	112.78	112.40	112.17	13.98	14.05	114½	14½	45	-	-	7	60	
206	M	C	- 0.3	2.1	- 2.4	bitter	-	4	121.30	120.73	119.63	119.12	14.64	15.00	121	16	146	-	-	36	108	
376	M	F	- 0.3	0.4	- 0.7	bitter	uren	3½	121.00	120.66	119.90	119.65	15.59	15.80	120½	16	97	-	-	21	59	
83	H	E	- 0.3	- 0.3	0	ur., sur Afsmag	sur, plettet, uren	3	116.55	116.23	115.75	115.52	14.48	14.85	116¾	15¼	85	-	-	37	55	
86	H	E	- 0.3	- 0.3	0	Farveafsm.	skjold., Farvesm.	6	118.45	118.00	117.65	117.27	13.88	13.95	121	16½	42	-	-	7	83	
100	H	G	- 0.3	- 0.3	0	flov	tyk, Afsmag	5	119.10	118.79	118.55	118.37	14.72	14.50	119	15	2	-	22	-	49	
108	H	A	- 0.3	- 0.3	0	ur., slet behandlet	skj., bitter	3	123.65	123.23	122.13	121.85	16.51	16.72	124	16¾	131	-	-	21	70	
369	M	E	- 0.3	- 0.3	0	bitter	stærkt bitter	4½	118.45	118.02	117.45	117.10	15.47	15.80	119	16½	90	-	-	33	78	
238	M	D	- 0.3	- 1.3	- 1.0	bitter	tyk, bitter	4½	122.80	122.58	122.40	122.14	14.63	14.57	123	17	12	-	6	-	48	
325	M	E	- 0.6	0.7	- 1.3	ur. Lugt og Smag	Afsmag	3½	119.55	119.32	118.70	118.44	15.10	15.30	120	15½	82	-	-	20	49	
94	H	G	- 0.6	0.4	- 1.0	branket	branket	1	120.30	119.83	119.50	119.15	15.43	15.75	120½	15½	65	-	-	32	82	
323	M	E	- 0.6	- 0.3	0.3	bitter	tyk, bitter	4	117.05	116.64	116.30	116.12	15.32	15.07	116	15	9	-	25	-	59	
331	M	G	- 0.6	- 0.6	0	uren, uopl. Salt	uren Smag	4	117.45	117.13	116.67	116.25	13.50	13.85	119	15½	81	-	-	35	74	
319	M	E	- 0.6	- 1.3	- 0.7	skjold., branket	skj., bitter	4	120.70	119.42	116.70	116.00	14.47	14.75	-	-	300	-	-	28	198	
73	H	E	- 1.0	1.1	- 2.1	bitter, Fodersmag	-	2	118.60	118.09	117.25	116.97	15.49	15.67	119	16½	102	-	-	18	79	
313	M	E	- 1.0	1.1	- 2.1	fedtet, bitt.	-	4	114.90	114.36	114.17	113.95	13.84	13.80	115	15	15	-	4	-	76	
354	M	F	- 1.0	1.1	- 2.1	bitt., slet Konsist.	-	3½	125.10	124.70	124.32	123.65	18.08	18.30	126	19	60	-	-	22	107	
300	M	E	- 1.0	0.1	- 1.1	bitter	farveplettet	4	120.85	120.49	120.30	120.10	12.99	12.90	121	14	10	-	9	-	56	
359	M	F	- 1.0	- 0.6	0.4	skjold., oljet	skj., tæll., harsk	3	122.45	121.22	119.80	119.23	16.87	16.90	122	18	145	-	-	3	180	
367	M	E	- 1.0	- 1.6	- 0.6	bitter	skj., uren, bitter	4½	120.20	119.71	119.70	119.63	14.24	14.72	120	14½	49	-	-	48	56	
307	M	E	- 1.3	1.4	- 2.7	uren, fedtet	-	4½	120.80	120.30	119.72	119.38	14.64	14.95	121	15½	89	-	-	31	84	
312	M	E	- 1.3	- 1.9	- 0.6	roebitter	roebitter	3	116.35	115.86	115.30	115.10	13.14	13.43	117	15	85	-	-	29	69	
330	M	G	- 1.7	- 4.3	- 2.6	oljesur	oljet, plettet	0	121.02	120.56	119.90	119.78	14.38	14.80	-	-	108	-	-	42	58	
329	M	G	- 2.0	- 1.6	0.4	simpel, uren	skj., oljet	3½	123.05	122.57	121.55	121.05	16.59	16.90	123½	16½	133	-	-	31	98	
315	M	E	- 2.0	- 1.9	0.1	uren, bitter	plettet, bitt.	3	117.18	116.93	116.30	116.03	13.13	13.40	118	14	90	-	-	27	52	
375	M	E	- 2.0	- 1.9	0.1	bitter	ur., sur, bitt.	3	124.60	124.31	123.38	123.22	13.86	14.30	124	16¼	137	-	-	44	45	
78	H	E	- 2.3	- 1.3	1.0	ur. Lugt og Smag	Staldsmag	5	118.15	117.87	117.80	117.65	13.92	14.00	118½	14½	15	-	-	8	43	
337	M	G	- 2.3	- 2.6	- 0.3	bitter, meget uren	bitter, meget ur.	3	122.12	121.71	121.50	121.25	14.91	15.20	122	16	50	-	-	29	66	
332	M	G	- 2.3	- 3.9	- 1.6	fedtet, bitt., tæll.	tæll.	3	116.65	116.23	116.18	116.05	13.58	13.78	117	13	25	-	-	20	55	
85	H	E	- 2.3	- 6.6	- 4.3	tyk, oljesur	tæll., harsk	÷ 2	118.15	117.74	117.62	117.32	15.44	15.35	118	16	3	-	9	-	71	
340	M	G	- 2.6	0.4	- 3.0	bitt., simpel	-	3	119.15	118.65	118.05	117.78	14.85	14.27	119½	15	2	-	58	-	77	
363	M	F	- 2.6	0.4	- 3.0	stærkt bitter	-	4	121.07	120.71	119.60	119.05	17.13	17.45	122	17½	143	-	-	32	91	
76	H	E	- 3.0	- 3.6	- 0.6	oljet, tæll.	oljesur, tæll.	3	116.55	116.25	115.80	115.58	15.87	15.60	-	-	18	-	27	-	52	
60	H	D	- 3.3	- 1.6	1.7	oljesur	oljesur, fordærvet	0	125.68	125.43	125.40	125.07	16.78	16.80	127	18	5	-	-	2	58	
327	M	E	- 3.6	- 2.3	1.3	fedtet, tyk	fedt., plett., bitt.	5½	120.30	119.74	119.38	119.15	14.88	14.70	121	16	18	-	18	-	79	
79	H	E	- 4.0	- 4.3	- 0.3	roet	stærkt roet	5	123.95	123.72	123.12	122.90	13.52	13.90	123½	13	98	-	-	38	45	
309	M	E	- 4.3	- 3.6	0.7	uren, bitter	harsk, bitter	3	119.42	119.12	119.00	118.82	12.95	12.90	120	14	7	-	5	-	48	
306	M	E	- 4.6	- 3.3	1.3	roebitter	-	3	117.30	117.13	117.05	116.88	13.05	13.25	118	16	28	-	-	20	34	
304	M	E	- 5.0	- 5.6	- 0.6	bitter, uren	bitter, harsk	3½	120.48	120.20	120.15	119.97	15.50	16.00	120½	16	55	-	-	50	46	

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																									Bemærkninger Nr.	
	Bortflydt Kvt.		Dommerens Sign.	Mælk daglig	Mælk til 1 Smør	Mejeri-system	Centrifugering		Syning										Kjærning						Æltning					
	ved Henstand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre					Fløden syret med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	varede Min	Smørret		Kvt. Salt til 1 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning			
										lavet af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	hen-stod Tim.	afk. til o R.									anden Be-handling	skyl-let			vad-sket	Tim.		o R.
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
15.09	0	0	3	4500	27	Ctf	1	24	12	s	-	26	-	-	-	N	-	12	10	18	10	11	30	nej	nej	4	3	3	6	
14.08	0	0	3	1400	26	Ctf	1	20	3	s	-	36	24	-	-	N	-	15	12½	20	12½	13½	50	ja	nej	4	2	1	5	
15.45	11	11	3	9000	27	Ctf	1	20	8	F	-	18	-	-	-	N	-	11	11	20	11	12	32	nej	nej	3	2	4	6	
14.99	0	0	3	6000	27	Ctf	1	22	15	S	-	27	-	-	e	N	-	15½	13½	18	10	12	40	ja	nej	4½	2	6	6	2
15.32	17	22	3	7800	30	Ctf	1	24	10	F	-	20	-	-	-	N	-	13	11	17	11	12	40	ja	nej	4	1	4	7	
14.20	0	0	3	4900	30	Ctf	1	30	13	-	-	-	-	-	-	K	-	17	11	17	12	14	50	ja	nej	4	1	2	8	11
18.06	110	140	3	5000	26	Ctf	1	22	10	F	-	16	-	-	-	N	-	15	12	16	10	-	45	ja	nej	5	1	3	-	
17.63	31	31	4	8000	29	Ctf	1	25	12	S	-	25	-	-	en	N	-	16	12	19	10½	11	40	ja	nej	3½	5	2	9	
14.60	41	42	4	1018	29	Ctf	1	22	17	s	-	28	24	-	s	N	-	17	11	21	12½	13	45	ja	nej	4½	2	2	4	1,2
13.63	12	12	3	1875	28	Ctf	1	20	16	s	-	-	20	-	a	K	4	16	16	20	9	-	40	nej	nej	3	2	1½	8	11
12.16	0	-	2	1300	26	Ctf	1	20	6	-	-	-	-	-	-	K	-	17	13½	18	13	14½	45	ja	nej	4	1	1½	-	1,2
14.26	57	73	3	5300	26	IsCtf	1	18	8	-	-	-	-	-	jt	K	-	16½	14	14	10	11	26	ja	nej	5	2	2	2	1,8
13.98	27	41	6	7000	27	Ctf	1	20	10	S	-	25	-	-	e	N	-	14	11½	18	11½	13	30	ja	nej	3½	2	3	7	
17.72	0	0	3	7000	26	Ctf	1	23	16	S	-	31	-	-	e	N	-	16	13	16	12	14	25	nej	nej	5	2	2½	9	
14.94	43	49	3	8200	27	Ctf	1	24	8	-	-	-	-	-	-	K	-	15	12	18	11½	13½	35	nej	-	4½	2	3	5	
14.14	22	27	3	1400	26	Ctf	1	-	2	s	-	-	-	-	-	K	-	16	13	20	9½	11	35	nej	nej	5	2	3	6	2
11.35	0	0	3	9500	28	Ctf	1	20	12	F	-	-	-	-	-	N	-	12½	12	18	12	13½	40	ja	nej	5	2	-	18	
15.42	32	53	3	9500	28	Ctf	1	21	14	-	-	-	-	-	-	K	-	14	11	20	11	12	35	nej	nej	5	1	1	8	
14.94	269	354	3	7000	28	Ctf	1	20	-	F	-	16	24	-	-	N	-	16	10	18	10	11	30	ja	ja	5	1	4	8	9
16.18	51	61	4	1900	26	Ctf	1	24	9	-	-	-	-	-	-	K	-	17	15½	9	10	11	47	ja	nej	4	1	2	6	
12.06	0	0	2	5050	27	Ctf	1	12	5	H	6	26	-	-	eo	N	-	13	10	18	9½	-	42	nej	nej	5	2	19	8	
18.61	22	22	4	5000	27	Ctf	1	24	-	F	-	22	-	ja	-	N	-	18	17	16	10	12½	40	ja	nej	3	2	4	6	9
13.86	0	0	3	4100	28	Ctf	1	14	7	-	-	-	-	-	-	K	-	14	12½	18	12½	13½	40	ja	nej	5	3	2	11	
13.72	114	225	3	2500	28	Ctf	1	25	13	F	-	22	-	-	-	N	-	13	11	18	11	12	30	ja	ja	4	1	2	10	
14.77	2	2	3	6000	26	Ctf	1	20	9	S	ja	24	20	-	e	N	-	16	11½	16	12	12	30	nej	nej	3	2	3	10	
13.37	18	23	3	6000	28	Ctf	1	20	-	S	-	24	24	7	e	N	-	14½	11	18	9	10	30	ja	nej	4	2	24	6	
17.23	57	67	5	3200	25	Ctf	1	21	-	-	-	-	-	-	-	K	-	17	13	20	11	12½	40	ja	nej	4	1	2	-	
15.20	49	94	6	4600	29	Ctf	1	20	10	s	-	25	20	-	-	K	-	14½	10½	18	10½	11½	45	ja	ja	5	2	5	8	
15.34	80	116	3	2800	30	Ctf	1	25	10	H	8	-	18	-	hr	K	9	15	11½	18	11½	13	28	ja	ja	4½	1	3	9	
14.92	13	13	3	5000	27	Ctf	1	22	-	F	-	-	-	-	j	K	-	15	12	18	11½	13	35	nej	nej	5	2	2	5	
16.61	105	112	3	5000	26	Ctf	1	22	8	H	ja	29	-	-	j	K	-	16	13	16	10	11½	35	nej	nej	4	1	2	6	3
13.72	0	0	3	1950	27	Ctf	1	22	10	-	-	-	-	-	-	K	-	16	11	18	11½	12½	30	ja	nej	5½	2	5	-	3
17.25	8	11	3	11000	28	Ctf	1	20	-	-	-	-	-	-	-	K	-	16	11	18	8	10½	40	nej	nej	4	1	4	4	3
15.31	0	0	2	3000	28	Ctf	1	22	10	S	-	27	24	-	-	N	-	16	14	18	10	12	20	ja	nej	5	2	2	10	
12.66	0	0	3	830	30	Bt 48	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	16	13	18	12	-	40	nej	nej	3½	1	2	-	
14.98	0	0	3	2800	28	Ctf	1	20	10	S	-	22	20	-	-	N	-	18	11	20	9	10	42	nej	nej	4	2	3	5	2
16.73	65	101	3	6500	28	Ctf	1	22	10	F	-	-	-	-	-	N	-	12½	11	15	10½	11½	40	ja	nej	4	2	4	4	
14.69	0	0	4	1400	27	Ctf	1	20	7	-	-	-	-	-	-	K	-	18½	14½	18	11½	12½	40	ja	nej	4	2	3	4	
15.82	0	0	3	2000	31	Is 24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	F	-	16	12	24	13	-	27	nej	nej	4	1	2	6	
16.10	0	0	2	3800	28	Ctf	1	21	15	S	-	26	18	-	es	N	-	15	11	18	11	13	35	ja	nej	3	2	2½	5	
14.98	60	62	3	2550	27	Ctf	1	16	8	s	-	26	24	-	-	N	-	16	12	18	11	13	40	ja	nej	4	2	3	-	
14.53	0	0	3	8200	25	Ctf	1	22	10	-	-	-	-	-	-	K	-	17	14½	16	11½	13	38	ja	nej	8	2	7	6	3
13.61	0	0	2	4500	27	Ctf	1	20	-	S	-	-	-	-	-	N	-	16	12	18	11	-	25	ja	nej	4	2	8	-	
14.98	9	9	3	5000	27	Ctf	1	24	8	H	ja	24	18	ja	-	N	-	13	11	18	12½	13½	30	ja	ja	4	2	5	5	

24de Udstilling med Bedømmelse den 1ste og 15de Juni 1891

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint								
Lebe-Nr.	Art		ved 1. Bed.		ved 2. Bed.		ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.		Brutto $\mathcal{B}$				Thara $\mathcal{B}$		Brutto $\mathcal{B}$	Thara $\mathcal{B}$	ved Henstand i 11 Dage		andet Svind						
			»a.«		»b.«					»m.«	ved Ankomsten	efter 1ste Stripning	før 2den Stripning	ved Afgangen	ved 1ste Stripning			ved 2den Stripning	Smør		Træ					
			+	÷	+	÷																+	÷	+	÷	+
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20							
62	H	D	3.5	-	1.9	-	-	1.6	-	-	-	-	5	120.57	119.81	119.07	118.80	17.30	16.68	121	18	12	-	62	-	103
380	M	E	2.5	-	-	1.1	-	3.6	-	-	-	-	4 $\frac{3}{4}$	123.68	123.06	122.64	122.35	15.43	15.18	123	15 $\frac{1}{2}$	17	-	25	-	91
367	M	E	2.2	-	-	1.2	-	1.0	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	117.78	117.16	116.55	116.35	13.21	13.17	118	12 $\frac{1}{2}$	57	-	4	-	82
144	M	A	2.2	-	-	0.4	-	2.6	-	-	-	-	5	116.00	115.40	114.52	114.40	13.05	12.48	117	15	31	-	57	-	72
428	M	C	2.2	-	-	2.4	-	4.6	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	121.20	120.53	119.92	119.75	15.20	14.63	122	16 $\frac{1}{2}$	4	-	57	-	84
335	M	G	2.2	-	-	2.8	-	5.0	-	-	-	-	3	115.95	115.33	114.45	114.25	13.68	13.08	116	14	28	-	60	-	82
182	M	A	1.9	-	-	2.2	-	0.3	-	-	-	-	4	122.55	121.49	120.52	120.15	14.84	13.92	123 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$	5	-	92	-	143
223	M	D	1.9	-	-	1.6	-	-	0.3	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	117.80	117.06	116.22	115.95	15.36	15.40	118	15 $\frac{1}{2}$	88	-	-	4	101
344	M	G	1.9	-	-	1.6	-	-	0.3	-	-	-	3 $\frac{1}{3}$	120.60	120.12	119.13	118.85	14.94	14.19	121 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$	24	-	75	-	76
383	M	F	1.9	-	-	0.9	-	-	1.0	-	-	-	4	115.90	115.34	114.48	114.32	16.74	16.05	117	18	17	-	69	-	72
243	M	D	1.9	-	-	0.2	-	-	1.7	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	123.00	122.45	122.20	122.10	14.27	14.10	123	14 $\frac{1}{2}$	8	-	17	-	65
408	M	C	1.9	-	-	0.2	-	-	1.7	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	112.45	111.70	111.43	111.30	12.84	12.80	113	14	23	-	4	-	88
365	M	F	1.5	-	-	1.9	-	0.4	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	122.00	121.21	120.05	119.77	14.40	13.70	123	15	46	-	70	-	107
40	H	C	1.5	-	-	1.6	-	0.1	-	-	-	-	1	123.60	122.91	121.85	121.60	13.58	13.05	124	14	53	-	53	-	94
267	M	E	1.5	-	-	1.6	-	0.1	-	-	-	-	5	108.85	108.07	107.37	107.20	14.48	13.83	110	15	5	-	65	-	95
396	M	D	1.5	-	-	1.6	-	0.1	-	-	-	-	4	121.55	120.40	120.05	119.87	16.99	16.65	121 $\frac{1}{2}$	19 $\frac{1}{2}$	1	-	34	-	133
341	M	G	1.5	-	-	1.2	-	-	0.3	-	-	-	0	115.65	114.98	114.07	113.90	14.80	14.95	116	16	106	-	-	15	84
237	M	D	1.5	-	-	0.9	-	-	0.6	-	-	-	3	121.05	120.10	119.02	118.77	15.47	14.52	-	-	13	-	95	-	120
406	M	C	1.5	-	-	0.2	-	-	1.3	-	-	-	5	121.65	121.00	119.65	119.42	13.95	13.83	122	15 $\frac{1}{2}$	123	-	12	-	88
305	M	E	1.5	-	-	0.1	-	1.6	-	-	-	-	4	110.57	109.96	109.30	109.10	13.59	13.12	111	14 $\frac{1}{2}$	19	-	47	-	81
373	M	F	1.5	-	-	0.8	-	2.3	-	-	-	-	4 $\frac{1}{4}$	120.42	119.73	118.45	118.25	17.08	15.80	121	17	0	-	128	-	89
238	M	D	1.5	-	-	3.1	-	4.6	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	119.17	118.58	117.87	117.67	14.72	14.10	119	16 $\frac{1}{2}$	9	-	62	-	79
389	M	A	1.2	-	-	2.2	-	1.0	-	-	-	-	3 $\frac{1}{2}$	114.85	114.25	113.70	113.52	11.78	11.52	-	-	29	-	26	-	78
391	M	A	1.2	-	-	2.2	-	1.0	-	-	-	-	4	115.75	115.00	113.94	113.55	13.45	13.50	116	15	111	-	-	5	114
266	M	E	1.2	-	-	1.9	-	0.7	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	117.35	116.84	116.60	116.35	14.99	14.87	117 $\frac{1}{2}$	16	12	-	12	-	76
294	M	E	1.2	-	-	1.6	-	0.4	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	117.43	116.67	115.05	114.82	15.32	13.90	117	16	20	-	142	-	99
299	M	E	1.2	-	-	1.2	-	0	-	-	-	-	4	118.00	117.45	116.63	116.47	13.73	13.19	118	14 $\frac{1}{2}$	28	-	54	-	71
390	M	A	1.2	-	-	0.4	-	1.6	-	-	-	-	4	126.50	125.94	125.17	124.92	16.18	15.50	127	18	9	-	68	-	81
404	M	D	0.9	-	-	1.9	-	1.0	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	122.20	121.55	120.73	120.52	18.00	17.23	122	18	5	-	77	-	86
265	M	E	0.9	-	-	1.2	-	0.3	-	branket	branket	-	5	119.30	118.72	118.12	117.97	14.50	13.95	120	15	5	-	55	-	73
148	M	A	0.9	-	-	0.1	-	1.0	-	-	-	-	4	117.47	116.72	115.55	115.40	13.87	13.24	119	15	54	-	63	-	90
150	M	A	0.9	-	-	0.1	-	1.0	-	-	-	-	3 $\frac{1}{2}$	116.32	115.79	114.80	114.62	14.76	14.30	116 $\frac{1}{2}$	16	53	-	46	-	71
415	H	A	0.9	-	-	0.4	-	1.3	-	-	-	-	5	116.90	116.40	114.67	114.30	15.55	15.52	117	16	170	-	3	-	87
351	M	F	0.9	-	-	0.8	-	1.7	-	-	-	-	3 $\frac{1}{2}$	119.50	118.64	117.85	117.67	13.39	12.77	120	14	17	-	62	-	104
416	H	A	0.9	-	-	0.8	-	1.7	-	-	-	-	4	120.52	119.83	119.02	118.75	14.45	13.92	121	14 $\frac{1}{2}$	28	-	53	-	96
425	M	C	0.9	-	-	1.4	-	2.3	-	-	-	-	4	119.20	118.64	117.47	117.22	13.27	12.20	120	14	10	-	107	-	81
229	M	D	0.5	-	-	2.2	-	1.7	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	115.82	115.12	114.10	113.95	13.51	12.57	116	15	8	-	94	-	85
261	M	E	0.5	-	-	1.9	-	1.4	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	115.77	115.10	114.70	114.43	14.45	14.17	116	15	12	-	28	-	94
292	M	E	0.5	-	-	1.6	-	1.1	-	-	-	-	4 $\frac{3}{4}$	118.90	118.01	117.27	117.15	15.10	14.55	119	16 $\frac{1}{2}$	19	-	55	-	101
296	M	E	0.5	-	-	1.6	-	1.1	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	115.45	114.81	113.98	113.82	13.81	13.13	115	15	15	-	68	-	80
301	M	E	0.5	-	-	0.6	-	0.1	-	-	-	-	4	116.45	115.76	115.03	114.70	15.03	15.15	117	17	85	-	-	12	102
227	M	D	0.5	-	-	0.4	-	0.9	-	-	-	-	4 $\frac{3}{4}$	122.25	121.37	120.70	120.50	16.30	15.92	122	18	29	-	38	-	108
430	M	D	0.2	-	-	2.6	-	2.4	-	-	-	-	4	121.95	121.33	120.10	119.87	15.51	14.82	120	18	54	-	69	-	85
347	M	F	0.2	-	-	2.2	-	2.0	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	118.95	118.57	117.92	117.60	13.89	13.26	119 $\frac{1}{2}$	15	2	-	63	-	70
221	M	D	0.2	-	-	1.9	-	1.7	-	-	-	-	4 $\frac{1}{4}$	119.60	118.90	118.18	118.05	15.38	14.90	122	16 $\frac{1}{2}$	24	-	48	-	83
239	M	D	0.2	-	-	1.9	-	1.7	-	bitter	-	-	4 $\frac{1}{4}$	119.83	118.30	117.47	117.20	14.40	13.84	120	15 $\frac{1}{2}$	27	-	56	-	130
388	M	A	0.2	-	-	1.9	-	1.7	-	-	-	-	5	117.27	116.54	115.66	115.38	14.92	14.35	118	16 $\frac{1}{2}$	31	-	57	-	101
346	M	F	0.2	-	-	1.6	-	1.4	-	-	-	-	3 $\frac{1}{2}$	121.85	121.27	120.72	120.57	15.02	14.65	123	15	18	-	37	-	73
369	M	E	0.2	-	-	1.6	-	1.4	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	116.85	116.25	115.32	115.10	15.00	14.37	116 $\frac{1}{2}$	16	30	-	63	-	82
297	M	E	0.2	-	-	1.2	-	1.0	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	118.18	117.37	116.75	116.45	12.31	12.24	117	14	55	-	7	-	111

(Fortsættes).

57

24de Udstilling (fortsat).

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint			
Løbe-Nr.	Art		ved 1. Bed.	ved 2. Bed.	»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	Brutto ₧				Thara ₧		Brutto ₧	Thara ₧	ved Henstand i 11 Dage		andst Svind			
								ved Ankomsten		efter 1ste Stripning	før 2den Stripning	ved Afgangen	ved 1ste Stripning			ved 2den Stripning	Smør		Træ		
			+	÷	+	÷	+							÷	+					÷	+
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
151	M	A	0.2	-	0.9	-	-	3	119.88	119.15	118.35	118.20	15.22	14.65	121	16½	23	-	57	-	88
240	M	D	0.2	-	0.6	-	-	4½	113.75	113.32	112.57	112.35	12.97	12.29	112	13	7	-	68	-	65
400	M	D	0.2	-	0.6	-	-	4½	119.90	119.37	118.53	118.42	14.42	13.77	120	16½	19	-	65	-	64
386	M	A	0.2	-	0.2	-	0	2	117.83	117.23	116.60	116.35	15.30	14.95	-	-	28	-	35	-	85
397	M	D	0.2	-	0.2	-	0	4	121.47	120.82	120.72	120.57	15.00	15.17	121	15	27	-	-	17	80
372	M	E	0.2	-	0.1	-	0.3	4½	119.00	118.21	117.32	117.12	14.32	14.00	119	16	57	-	32	-	99
119	M	C	0.2	-	0.8	-	1.0	4½	122.15	121.58	120.70	120.48	15.11	14.52	122½	16½	29	-	59	-	79
101	H	G	0.2	-	2.8	-	3.0	4	120.85	120.03	118.85	118.47	15.18	14.80	-	-	80	-	38	-	120
417	M	A	-	0.1	0.9	-	1.0	4	119.80	119.38	118.60	118.42	13.38	13.30	-	-	70	-	8	-	60
392	M	A	-	0.1	0.4	-	0.3	3	114.80	114.09	113.07	112.85	14.54	13.67	115	15	15	-	87	-	93
147	M	A	-	0.1	1.1	-	1.0	3½	116.88	116.42	115.97	115.75	12.72	12.24	118	12	-	3	48	-	68
291	M	E	-	0.1	1.1	-	1.0	4½	111.75	110.90	110.45	110.35	12.87	12.52	112	14	10	-	35	-	95
302	M	E	-	0.1	1.1	-	1.0	4	125.30	124.20	122.92	122.65	15.49	14.57	125½	16½	36	-	92	-	137
377	M	E	-	0.1	1.4	-	1.3	4½	120.68	118.97	117.89	117.47	15.81	15.50	121	17½	77	-	31	-	213
210	M	D	-	0.5	1.6	-	2.1	4¼	121.18	120.60	119.85	119.58	16.93	16.28	122½	18	10	-	65	-	85
293	M	E	-	0.5	1.6	-	2.1	4	130.42	129.72	129.22	128.95	15.72	15.35	131	16½	13	-	37	-	97
39	H	C	-	0.5	0.2	-	0.7	6	118.60	117.96	117.12	116.85	15.28	14.80	119½	16	36	-	48	-	91
407	M	C	-	0.5	0.2	-	0.7	3	123.58	123.00	122.37	122.15	15.17	14.77	124½	16½	23	-	40	-	80
295	M	E	-	0.5	0.1	0.4	-	4	119.85	119.08	117.96	117.84	15.53	14.58	120	16	17	-	95	-	89
37	H	C	-	0.5	0.4	0.1	-	6	128.27	127.61	126.47	126.17	15.13	14.50	129	15	51	-	63	-	96
381	M	E	-	0.5	1.1	-	0.6	5	118.47	117.80	117.05	116.80	15.04	14.45	118	16	16	-	59	-	92
61	H	D	-	0.5	2.4	-	1.9	4½	116.62	115.73	115.12	114.97	14.15	13.62	117½	16	8	-	53	-	104
398	M	D	-	0.5	2.4	-	1.9	4	123.67	122.85	122.00	121.82	16.29	15.60	122	17	16	-	69	-	100
405	M	D	-	0.8	1.2	-	2.0	4¼	119.05	118.50	117.85	117.69	14.57	14.30	120	15½	38	-	27	-	71
349	M	F	-	0.8	0.9	-	1.7	3½	117.80	117.01	115.73	115.52	13.15	12.07	118	14	20	-	108	-	100
228	M	D	-	0.8	0.8	0	-	4	118.15	117.67	117.27	117.10	14.93	14.73	119	16	20	-	20	-	65
426	M	C	-	0.8	0.8	0	-	4	121.08	120.05	119.67	119.48	14.46	14.20	122	17	12	-	26	-	122
403	M	D	-	0.8	1.4	-	0.6	4½	120.33	119.29	118.57	118.25	14.90	14.29	120½	16	11	-	61	-	136
374	M	F	-	0.8	2.4	-	1.6	4½	118.90	118.16	117.25	116.88	15.79	15.02	120	15½	14	-	77	-	111
387	M	A	-	0.8	2.4	-	1.6	5	118.80	118.31	117.10	116.83	15.08	14.15	119	15½	28	-	93	-	76
226	M	D	-	1.1	2.6	-	3.7	4	125.02	124.32	123.47	123.30	16.75	16.10	125	18	20	-	65	-	87
268	M	E	-	1.1	0.6	-	1.7	5	118.05	117.45	117.04	116.87	14.42	14.12	119	15½	11	-	30	-	77
222	M	D	-	1.1	0.1	1.0	-	4½	119.65	119.18	118.42	118.12	16.67	16.05	120	17½	14	-	62	-	77
145	M	A	-	1.1	0.8	0.3	-	5	120.45	119.50	118.93	118.50	15.04	14.57	120	16½	10	-	47	-	138
82	H	E	-	1.5	0.6	-	2.1	2	104.55	103.70	102.93	102.70	14.37	13.73	105	15	13	-	64	-	108
375	M	E	-	1.5	0.2	-	1.7	4	121.37	120.80	120.27	120.05	14.15	14.20	121½	14½	58	-	-	5	79
97	H	G	-	1.5	0.1	1.4	-	3	122.36	121.29	119.80	119.47	15.73	14.32	123	14	8	-	141	-	140
345	M	F	-	1.5	1.4	0.1	-	4	116.45	115.99	115.40	115.25	14.73	14.33	118	15	19	-	40	-	61
198	M	C	-	1.8	0.2	-	2.0	5	117.75	117.11	116.05	115.95	15.21	14.27	118½	16½	12	-	94	-	74
350	M	F	-	1.8	0.4	1.4	-	3¾	117.70	117.08	116.42	116.25	13.03	12.52	118	14½	15	-	51	-	79
262	M	E	-	2.1	0.8	1.3	-	4½	119.40	118.79	118.21	118.05	15.81	15.42	119½	17	19	-	39	-	77
379	M	E	-	2.1	3.1	-	1.0	4	117.83	117.10	115.80	115.60	16.15	15.43	117	17	58	-	72	-	93
45	H	C	-	2.5	0.8	1.7	-	6	118.57	117.83	117.33	117.10	15.65	15.25	119	17	10	-	40	-	97
35	H	C	-	2.5	2.8	-	0.3	3½	114.88	114.07	112.86	112.25	15.52	15.57	-	-	126	-	-	5	142
348	M	F	-	2.8	1.8	1.0	-	4	118.42	117.83	117.50	117.30	14.13	13.90	120	14½	10	-	23	-	79
36	H	C	-	3.1	2.1	1.0	-	4½	123.00	122.26	121.30	121.13	14.81	14.17	123	16	32	-	64	-	91
384	M	F	-	3.1	3.1	0	-	1	116.10	115.32	114.52	114.30	15.14	14.70	116	16	36	-	44	-	100
44	H	C	-	3.8	0.8	3.0	-	3	123.60	122.77	121.72	121.45	14.61	13.65	123½	15½	9	-	96	-	110
43	H	C	-	5.8	2.4	3.4	-	12	126.95	126.48	125.48	125.20	17.70	17.08	128	19	38	-	62	-	75
378	M	E	-	5.8	3.4	2.4	-	4½	121.30	120.91	119.93	119.60	15.23	14.30	122	16½	5	-	93	-	72

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																														Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Bourmes Sigen	Mælk daglig	Mælk til 1 Smør	Mejeri-system	Centrifugering		Syrning										Kjærning							Æltning								
	ved Henstand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre						Fløden syret med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	va-rede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning						
										lavet af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	hen-stod Tim.	afk. til o R.	anden Be-handling									skyl-let	vad-sket			Tim.	o R.					
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51				
14.98	0	0	3	12500	26	Ctf	1	24	8	H	-	26	30	-	m	K	4	13	13	16	10½	12	30	ja	nej	4	1	3	6					
15.47	0	0	3	10000	28	Ctf	1	18	8	F	-	-	-	-	jr	K	2	11	11	18	9	10	35	ja	nej	4	1	12	8					
12.40	0	0	4	9000	27	Ctf	1	21	8	S	-	20	16	-	eg	N	2½	12	10¾	17	8½	10	35	ja	-	4	2	18	10					
14.87	0	0	5	7772	27	Ctf	1	20	9	-	-	-	-	-	-	K	-	10½	11	15	11	11½	32	ja	nej	4	1	3	7					
13.22	0	0	3	9000	27	Ctf	1	20	8	S	-	23	18	-	j	K	1½	12	12	16	9½	11	30	ja	nej	4	2	5	6					
15.52	0	0	3	13500	27	Ctf	1	20	9	F	-	18	-	-	g	N	12	10	10	20	10	11	30	nej	nej	3	1	4	8					
13.14	0	0	3	8700	27	Ctf	2	-	9	F	ja	26	-	-	g	N	4	13	12½	18	11	14	25	ja	nej	4½	2	7	15					
14.11	0	0	5	1600	26	Ctf	2	-	11	s	-	-	-	-	a	N	-	14	12	20	11	11	40	ja	nej	5	2	6	12					
16.52	0	0	3	10000	27	Ctf	1	18	13	S	ja	27	-	-	g	N	1½	13	14	18	10	12	35	ja	nej	4	1	3½	11					
15.86	0	0	3	4000	26	Ctf	1	20	10	S	-	25	-	-	dgvy	N	5	13	12	18	11	12½	25	ja	-	5	2	1½	8					
15.87	0	0	4	15000	26	Ctf	1	20	10	S	-	-	-	-	gr	N	-	-	-	-	-	13	40	ja	nej	4	1	20	10					
14.06	0	0	3	7500	28	Ctf	1	18	9	S	-	24	20	-	g	N	-	14	14	10	10	11	25	nej	nej	4	2	4	7					
15.30	0	0	5	5000	25	Ctf	1	20	10	S	-	18	-	-	ei	K	4	12	12	16	9½	11	30	ja	nej	3½	2	6	7					
14.35	0	29	3	6900	26	Ctf	1	26	10	S	-	22	-	-	dtv	K	-	14	14	18	8½	11	30	ja	nej	4	2	5	-	9				
14.05	0	0	3	10000	27	Ctf	1	25	8	H	-	-	-	-	ja	eg	K	4	11½	11½	16	9	10½	35	ja	nej	4	2	4	5	10			
13.92	0	0	3	12000	27	Ctf	1	18	11	F	-	16	-	-	g	N	10	15	14	9	10	11	27	ja	nej	3	2	21	9					
14.05	0	0	3	6700	26	Ctf	2	-	8	s	-	26	22	ja	egs	N	1	13	12½	19	10	12	37	ja	nej	4	1	3	-					
14.47	0	0	3	22000	27	Ctf	1	-	9	S	10	24	-	-	gprx	N	1½	13	13½	16	10	12	35	nej	nej	4	1	2	-					
15.05	0	0	3	5100	27	Ctf	1	21	11	s	-	24	-	-	eg	N	8	11½	11½	17	11½	-	38	ja	nej	3	2	6	10					
13.64	1	18	4	7000	25	Ctf	2	-	3	F	-	-	24	-	g	N	2½	13½	12	36	10	11	34	nej	nej	3½	1	3	-					
12.23	0	0	2	10000	27	Ctf	1	22	10	s	-	-	-	-	gv	N	10	10	10	14	9½	11	40	ja	nej	3½	2	18	8					
12.69	0	0	2	6000	27	Ctf	1	20	11	s	-	16	-	-	gv	N	2½	11	12	15	10½	12	30	ja	nej	6	1	18	12					
13.02	0	0	4	7500	26	Ctf	1	22	10	S	-	18	-	-	dg	N	4	13½	14	10	8	10½	35	ja	nej	3	2	18	10					
14.26	0	0	3	8500	26	Ctf	1	22	10	H	-	22	-	ja	egn	N	6	15	14	9	10	12	25	ja	nej	4	2	3	8					
12.52	0	0	3	7500	27	Ctf	1	22	10	F	-	-	-	-	g	N	25	15	9½	16	9½	10½	45	ja	ja	3	2	20	13					
14.86	0	0	4	2750	27	Ctf	1	22	9	-	-	-	-	-	-	-	-	12	10	20	9½	12	30	ja	nej	3	2	2	5					
15.03	0	0	3	13000	26	Ctf	1	20	8	s	-	25	-	-	j	F	1½	12½	11½	18	11½	12½	30	nej	nej	4	2	4½	-					
12.85	0	0	3	10500	28	Ctf	1	20	10	S	-	15	48	-	j	K	4	10	12	48	9	-	27	ja	nej	4	2	-	-					
17.60	0	0	5	6700	28	Ctf	1	22	10	F	-	15	-	-	g	N	15	12	12	16	9	10½	35	ja	nej	3½	2	9	9					
15.31	0	0	3	8600	25	Ctf	1	23	7	s	6	22	-	-	ivz	K	7	12	11	16	10½	12	30	ja	nej	3½	2	3½	4					
14.70	0	0	4	5500	26	Ctf	1	26	9	S	-	23	-	-	j	K	5	11	12	20	9½	11	30	ja	nej	4	1	2½	-					
12.83	0	0	2	10000	27	Ctf	1	22	8	s	-	22	-	-	eg	N	8	12	10	8	8	10	40	nej	nej	4	1	18	-	10				
14.43	0	0	3	9112	27	Ctf	1	23	9	S	ja	-	-	ja	emr	K	4	12	12	17	10	10	35	ja	nej	4½	2	3½	8					
13.24	0	0	3	10000	26	Ctf	1	22	14	S	-	26	-	-	h	K	2	14	10	19	10	11½	27	ja	nej	4	2	18	11					
15.59	0	0	3	2700	27	Ctf	1	20	5	s	5	26	-	-	em	K	5	11	9½	20	9½	11½	30	ja	nej	4	3	3	-	10				
15.28	0	0	3	7000	25	Ctf	1	22	12	S	ja	25	-	-	j	K	6	13½	14	14	9	10½	30	nej	nej	3½	2	4	8					
12.31	0	0	3	2660	29	BF36	-	-	-	s	-	16	-	-	dtv	N	10	14	12	28	8	10	30	nej	nej	6	3	8	6	11				
14.97	0	0	3	7500	27	Ctf	1	20	10	S	-	-	-	-	m	F	15	13	12½	14	10	12	37	ja	nej	3½	2	10	10					
11.90	0	0	2	10000	26	Ctf	2	-	8	S	-	27	20	-	gv	N	4	16	15	18	10	11	35	nej	nej	5	3	12	6					
16.11	0	0	3	10000	25	Ctf	1	-	10	S	-	20	16	ja	g	N	2	13	13	16	10	11½	35	ja	nej	4	2	4	5					
12.68	0	0	3	15000	28	Ctf	1	18	12	S	-	24	-	-	j	N	9	16	-	9	10	11½	20	nej	nej	4½	2	3	10	21				
13.50	0	0	2	8400	27	Ctf	1	22	11	-	-	-	-	-	-	J	-	11½	12	20	12	12½	30	nej	nej	3	1	4	10					
15.20	0	0	2	2300	26	Ctf	1	-	5	s	-	26	-	-	ei	N	5	12	12	20	8	13	47	nej	nej	3½	2	2	3					
17.68	0	0	4	1600	24	Ctf	1	22	6	s	-	26	-	-	j	K	4	17	13	20	9	10	35	ja	nej	4	1	2	2					
12.60	0	0	2	7000	28	Ctf	1	21	13	S	14	24	-	-	gv	N	4	13	14	15	10½	13	35	ja	nej	4	2	21	10					
13.92	0	0	3	5200	25	Ctf	1	23	8	S	8	24	-	-	j	K	9	12	10½	17	9½	11½	36	nej	nej	4	2	3½	8	3				
16.45	0	0	3	5411	25	Ctf	1	18	8	S	-	26	-	-	eg	N	4	12	12	18	9	10	35	ja	nej	3½	1	5	-					
14.13	0	0	2	4000	23	Ctf	2	-	7	H	4	20	-	-	eg	N	8	15½	14	22	8	11	45	nej	nej	4	2	6	4					
14.66	0	0	6	3100	26	Ctf	1	-	8	F	8	23	36																					

25de Udstilling med Bedømmelse den 23de Juni og 6te Juli 1891

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde op-givet Pris i Øre over Top-note-ringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde op-givet		Svind i Kvint						
Løbe-Nr.	Art		ved 1. Bed.	ved 2. Bed.	»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	Brutto ₤				Thara ₤		Brutto ₤	Thara ₤	ved Henstand i 11 Dage		andret Svind						
								+		÷	+	÷	+			÷	+		÷	+	÷			
			1	2	3	4	5							6	7							8	9	10
332	M	G	3.0	-	2.7	-	-	0.3	-	-	3	115.15	114.51	114.25	114.15	13.72	13.82	116	16	36	-	-	10	74
87	H	E	3.0	-	0.4	-	-	2.6	-	-	5	116.00	115.61	115.22	115.10	12.60	12.40	118	13	19	-	20	-	51
409	M	C	2.7	-	2.4	-	-	0.3	-	-	4	128.00	126.20	124.90	124.75	17.70	17.45	128	18	105	-	25	-	195
80	H	E	2.7	-	2.0	-	-	0.7	-	-	6	117.15	116.60	115.86	115.62	13.03	13.04	118	15	75	-	-	1	79
94	H	G	2.7	-	1.7	-	-	1.0	-	-	4	121.50	120.86	119.72	119.65	15.23	14.32	122	16	23	-	91	-	71
105	H	G	2.7	-	1.7	-	-	1.0	-	-	4	119.29	118.58	117.27	117.15	16.15	15.05	118	15½	21	-	110	-	83
102	H	G	2.3	-	1.7	-	-	0.6	-	-	4	113.90	113.25	111.95	111.90	13.81	12.82	-	-	31	-	99	-	70
24	H	A	2.3	-	1.4	-	-	0.9	-	-	5	120.65	119.75	118.75	118.65	14.85	14.17	120½	15½	32	-	68	-	100
334	M	G	2.0	-	3.0	-	1.0	-	-	-	3	121.85	121.09	119.70	119.60	15.71	14.60	120½	17½	28	-	111	-	86
427	M	C	2.0	-	2.0	-	0	-	-	-	4	124.72	123.98	123.00	122.86	15.85	15.00	124½	16½	13	-	85	-	88
368	M	E	2.0	-	1.4	-	-	0.6	-	-	5	115.12	114.69	114.42	114.35	13.81	13.65	-	-	11	-	16	-	50
125	M	D	2.0	-	1.0	-	-	1.0	-	-	4½	122.20	121.26	120.87	120.65	14.49	14.40	122	15	30	-	9	-	116
131	M	F	2.0	-	-	0.3	-	2.3	-	-	4	120.12	119.50	118.97	118.80	15.07	14.69	120½	15½	15	-	38	-	79
90	H	E	2.0	-	-	0.6	-	2.6	tættet	-	4	118.90	118.02	117.28	117.25	13.27	12.70	119	14	17	-	57	-	91
260	M	E	2.0	-	-	4.3	-	6.3	oljet, bitter	-	4½	117.95	117.37	116.75	116.58	14.31	13.90	118	15	21	-	41	-	75
84	H	E	1.7	-	3.0	-	1.3	-	-	-	4½	117.55	117.09	116.37	116.30	13.89	13.57	118	13½	40	-	32	-	53
32	H	A	1.7	-	2.0	-	0.3	-	-	-	5	123.25	122.58	121.68	121.50	15.10	14.50	125	17	30	-	60	-	85
341	M	G	1.7	-	1.7	-	0	-	-	-	4	117.97	117.41	116.34	116.08	15.13	14.33	117	16	27	-	80	-	82
364	M	F	1.7	-	1.7	-	0	-	lidt skjoldet	-	4	121.70	121.07	120.40	120.19	15.69	15.39	122½	16	37	-	30	-	84
269	M	E	1.7	-	1.4	-	-	0.3	-	-	4½	118.25	117.58	116.23	116.10	15.16	13.92	119	16	11	-	124	-	80
180	M	A	1.7	-	0.7	-	-	1.0	-	-	4	127.05	126.11	124.47	124.28	15.62	14.60	127½	16½	62	-	102	-	113
83	H	E	1.7	-	0	-	-	1.7	-	-	4	115.95	115.44	114.67	114.55	14.61	14.05	116	15	21	-	56	-	63
158	M	A	1.7	-	0	-	-	1.7	-	-	5	121.10	120.12	118.70	118.62	15.67	14.40	122	16	15	-	127	-	106
100	H	G	1.7	-	-	0.3	-	2.0	-	-	5	120.37	119.66	118.20	118.12	14.44	13.52	120	15½	54	-	92	-	79
11	H	A	1.7	-	-	1.3	-	3.0	fedtet, bitt.	-	7	124.92	124.22	123.20	122.92	15.64	14.90	-	-	28	-	74	-	98
370	M	E	1.3	-	3.0	-	1.7	-	-	-	5	124.50	123.88	123.58	123.42	14.86	14.58	125	15½	2	-	28	-	78
362	M	E	1.3	-	1.4	-	0.1	-	-	-	5	126.00	125.52	124.87	124.73	15.29	14.80	125½	16	16	-	49	-	62
41	H	C	1.3	-	0	-	-	1.3	-	-	7	117.87	117.21	116.25	116.12	14.31	13.69	-	-	34	-	62	-	79
201	M	C	1.3	-	-	1.0	-	2.3	lidt bitter	-	4	121.70	120.73	119.57	119.30	14.79	13.78	122	16	15	-	101	-	124
284	M	E	1.3	-	-	1.0	-	2.3	-	-	5	121.79	121.15	120.22	120.07	15.39	14.60	122	16	14	-	79	-	79
150	M	A	1.0	-	3.4	-	2.4	-	-	-	4½	117.50	116.81	116.07	116.00	13.44	13.04	117½	14	34	-	40	-	76
113	M	A	1.0	-	2.7	-	1.7	-	-	-	5½	121.28	120.96	120.48	120.35	15.14	14.77	121	18	11	-	37	-	45
286	M	E	1.0	-	2.0	-	1.0	-	-	-	5	116.50	115.95	114.98	114.82	15.69	14.85	117½	16	13	-	84	-	71
340	M	G	1.0	-	2.0	-	1.0	-	-	-	3	125.80	124.84	123.80	123.55	15.16	14.47	125½	17	35	-	69	-	121
95	H	G	1.0	-	-	0.3	-	1.3	-	-	3	104.25	103.60	103.02	102.95	13.55	13.02	106	15½	5	-	53	-	72
402	M	D	1.0	-	-	0.6	-	1.6	lidt fedtet	-	4½	116.47	115.61	114.82	114.72	14.03	13.40	117	14½	16	-	63	-	96
327	M	E	1.0	-	-	1.3	-	2.3	farvepletet	-	5	114.45	113.62	113.00	112.92	14.19	13.83	115	15	26	-	36	-	91
333	M	G	1.0	-	-	2.3	-	3.3	oljet	-	3	119.27	118.70	118.07	117.88	15.85	15.32	119	16	10	-	53	-	76
20	H	A	0.7	-	2.0	-	1.3	-	-	-	6	120.62	120.18	119.45	119.25	15.56	15.02	121	15	19	-	54	-	64
98	H	G	0.7	-	1.7	-	1.0	-	-	-	2	118.52	118.12	117.63	117.54	15.27	15.17	118	15	39	-	10	-	49
338	M	G	0.7	-	1.7	-	1.0	-	-	-	3	116.52	115.74	114.49	114.45	14.59	13.59	118	15	25	-	100	-	82
74	H	E	0.7	-	1.0	-	0.3	-	-	-	4½	117.22	116.77	116.19	116.00	15.64	15.12	119	16½	6	-	52	-	64
292	M	E	0.7	-	1.0	-	0.3	-	-	-	4¾	120.92	119.93	118.92	118.77	15.54	14.75	121	16	22	-	79	-	114
272	M	E	0.7	-	0.7	-	0	-	-	-	5	120.67	120.10	119.20	118.95	15.40	14.65	121½	16	15	-	75	-	82
320	M	E	0.7	-	0.7	-	0	-	-	-	4	114.38	113.35	112.65	112.50	14.95	14.45	115	16	20	-	50	-	118
63	H	D	0.7	-	-	0.3	-	1.0	sildet	-	5	117.20	116.77	115.80	115.60	14.24	13.34	117½	14½	7	-	90	-	63
77	H	E	0.7	-	-	0.3	-	1.0	tættet	-	2	118.15	117.42	117.00	116.82	15.84	15.52	-	-	10	-	32	-	91
99	H	G	0.7	-	-	0.3	-	1.0	-	-	3	130.45	129.66	128.45	128.35	16.16	14.94	130	16½	-	1	122	-	89
319	M	D	0.7	-	-	1.0	-	1.7	sur, ostepletet	-	5	115.05	114.37	113.10	113.08	14.81	14.09	116	16½	55	-	72	-	70
93	H	E	0.7	-	-	4.0	-	4.7	simp., tættet	-	3	124.48	123.29	121.22	120.90	16.86	15.05	124½	16½	26	-	181	-	151
52	H	D	0.3	-	2.0	-	1.7	-	-	-	5	118.45	117.60	116.55	116.47	14.07	13.25	119	15½	23	-	82	-	93
336	M	G	0.3	-	2.0	-	1.7	-	-	-	3	117.85	116.90	115.80	115.65	15.14	14.78	118	15	74	-	36	-	110
138	M	C	0.3	-	1.4	-	1.1	-	-	-	5½	125.05	124.43	123.58	123.50	15.53	15.50	125	16	82	-	3	-	70
183	M	A	0.3	-	1.0	-	0.7	-	f. m. Kjm.k.	-	5	118.55	117.93	117.29	117.20	15.88	15.52	115	13½	28	-	36	-	71

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																											Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Sløj	Mælk daglig	Mælk til 1 Smør	Mejeri-system	Centrifugering			Syrning											Kjærning					Æltning					
	ved Henstand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk ctf. ved o.R.	Fløde afk. til o.R.	Ny Syre						Fløden syret med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o.R.	slutt. ved o.R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved o.R.	slutt. ved o.R.	varede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning			
										lavet af	afk. til o.R.	hen-sat ved o.R.	hen-stod Tim.	afk. til o.R.	anden Be-handling									skyl-let	vad-sket			Tim.	o.R.		
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	
13.83	0	0	3	5100	26	Ctf	1	22	8	s	-	14	-	-	dgj	N	5½	12	10	17	8	10	20	ja	ja	4	1	20	12	11	
13.56	0	0	3	1200	32	Is 20	-	-	-	-	-	-	-	-	j	F	-	12	12	21	11½	12½	30	nej	nej	6	2	8	8	11	
12.97	19	107	3	9137	28	Ctf	2	26	5	S	ja	28	-	-	dgj	N	6	12	12½	18	8	8½	30	ja	nej	6	2	10	8	11	
14.86	17	37	4	2900	25	Ctf	2	20	6	s	-	25	21	-	ei	K	6	15	15	21	9	10	40	ja	nej	5	2	3	6		
13.20	0	0	3	2000	25	Ctf	1	22	10	S	-	28	-	-	eg	N	10¾	15	14	20	8	11	40	nej	nej	4	2	5	8		
12.50	0	0	3	1400	29	Ctf	2	-	11	s	-	-	-	-	gs	N	10	14	12	20	9½	10½	32	ja	nej	4	2	11	6		
13.77	0	0	3	1700	27	Is 36	-	-	-	s	ja	-	-	-	g	N	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
14.43	0	0	4	3100	26	Ctf	1	24	10	H	-	26	19	ja	ejs	K	10	15	14	18	10	10½	25	ja	nej	5	2	10	7	1	
11.03	0	0	3	7000	28	Ctf	1	20	10	H	ja	24	-	-	i	K	20	12	10	14	9	10½	38	ja	nej	5	2	20	9		
13.87	0	0	3	3750	27	Ctf	1	-	9	F	-	-	-	-	j	K	6	11½	12	17	9½	11	40	nej	ja	5	1	2½	9		
13.88	0	0	3	17000	29	Ctf	1	22	8	S	-	21	20	-	-	N	15	-	-	-	9½	11	25	nej	nej	4	2	4	10		
16.34	0	0	4	9500	29	Ctf	1	16	8	-	-	-	-	-	-	K	6	14½	14	16	9	11½	42	ja	nej	-	2	8	-	11	
12.84	0	0	3	5800	27	Ctf	1	-	10	F	-	18	-	-	fg	N	10	10½	11½	16	10	13	28	ja	nej	3½	1	3	13		
12.02	0	0	4	1450	25	Ctf	2	-	11	-	-	-	-	-	-	K	2	13½	11½	18	11½	12	36	ja	nej	4	2	3½	10		
13.95	0	0	3	12300	28	Ctf	1	22	12	F	-	17	-	-	g	N	4	15½	14	8	8	9½	30	nej	ja	4	2	5	6	15	
12.94	0	0	3	1300	24	Ctf	1	20	-	S	ja	20	-	-	dgj	N	3½	16	14	19	9½	12	32	ja	nej	5	2	4	4	11	
12.82	0	0	3	4800	27	Ctf	1	-	8	F	8	20	20	-	mv	N	2	15	14	20	9	10	35	nej	nej	4	2	12	11		
14.21	0	0	3	13000	27	Ctf	1	22	10	s	-	28	-	-	g	N	16	12	12	16	11	13	30	nej	nej	4½	1	6	12		
14.67	0	0	3	6000	28	Ctf	1	22	10	S	-	16	-	ja	g	N	13	11½	12¾	10	8½	12¼	32	ja	nej	3	1	3	10		
14.89	0	0	3	9000	28	Ctf	1	24	11	s	8	25	-	-	g	N	8	12	12	18	11	12½	35	ja	nej	3½	2	3	6		
13.68	0	0	3	14500	26	Ctf	1	22	10	-	-	-	-	-	J	-	12½	13½	20	11	12	30	ja	nej	4½	1	2½	9			
14.83	0	0	3	1450	28	Ctf	1	17	14	S	-	27	-	-	ejs	K	4	14	13	18	11½	12	60	ja	nej	4	1	4	7		
16.08	0	0	3	10500	25	Ctf	1	22	12	F	-	22	-	-	g	N	6	13	12	17	9	12	35	nej	-	4	2	2½	5		
12.65	0	0	5	2000	26	Ctf	1	-	6	S	-	28	24	ja	ek	K	4	14	12	18	10½	12½	45	ja	nej	4	2	24	8	1	
15.96	0	0	3	2200	27	Ctf	1	-	-	-	-	-	-	-	-	K	-	13	11	22	13	11	30	ja	nej	-	2	3	10		
13.77	0	0	3	10500	28	Ctf	1	22	9	S	-	18	-	-	g	N	3½	13	14½	10	10	11	35	ja	nej	4	2	3½	-		
14.90	0	0	4	13500	27	Ctf	1	22	11	S	11	26	19	-	g	N	4	13	13	14	9½	11½	30	ja	nej	4	2	6	9		
14.18	0	0	3	2400	27	Ctf	1	25	6	S	-	25	-	-	gs	N	4	14	14	18	11	12	30	nej	nej	4	2	2	-	1	
13.20	0	0	3	8000	27	Ctf	1	22	9	S	9	23	18	-	eg	N	8	11½	11½	16	10½	12½	45	nej	nej	3½	2	24	10		
13.90	0	0	3	14000	28	Ctf	1	23	13	S	-	-	-	-	dgmv	N	9	14	13	16	10	11	30	ja	nej	3	2	18	8		
14.31	0	0	3	14566	27	Ctf	1	19	10	-	-	-	-	-	m	K	8	12	12½	17	9	11	37	ja	nej	4	2	3½	9		
11.22	0	0	3	3000	27	Ctf	1	25	12	H	8	28	-	-	fjn	K	6	12	10½	18	10½	12½	32	ja	nej	3	2	18	12		
15.21	0	0	3	6050	27	Ctf	1	22	11	-	-	-	-	-	-	K	1	10½	11	12	9½	10½	30	ja	nej	3	2	3	10		
12.49	0	0	3	6100	27	Ctf	1	20	10	H	ja	18	-	ja	g	N	6	13	10	12	10	11	45	nej	nej	6	2	16	12		
15.75	0	0	4	1600	27	Ctf	2	-	-	s	-	25	24	-	j	K	5	14½	11¼	18	11	12	35	ja	nej	4	2	11	8		
14.71	0	0	3	8407	28	Ctf	1	22	12	S	-	23	-	-	gv	K	4	13	12½	16	10½	12	20	ja	nej	4½	2	22	-		
14.83	0	0	3	5200	27	Ctf	1	20	12	S	-	26	16	-	ejs	N	-	-	-	-	10	13	28	ja	nej	4	1	20	8		
14.65	0	0	3	9500	26	Ctf	1	22	10	S	-	-	-	-	gs	N	8	11	14	14	9½	11½	30	ja	nej	4½	1	14	15		
13.50	0	0	3	3000	25	Ctf	1	15	7	-	-	-	-	-	-	K	5	13¾	13	16	9	11	52	nej	nej	5	2	24	-	1	
13.66	4	4	5	2800	28	Ctf	2	-	-	s	-	18	-	-	tue	N	6½	19½	9	-	8½	11	40	ja	nej	4	1	2½	-	10	
13.05	0	0	3	9002	28	Ctf	1	22	12	s	-	22	20	-	gn	N	6	12½	13½	20	7½	9½	40	ja	-	5	2	20	8	18	
13.07	0	0	3	3600	28	Ctf	1	20	10	s	-	18	24	ja	g	N	4	11½	13	19	8	12	40	ja	nej	3½	2	5	11		
12.72	0	0	3	14500	27	Ctf	1	24	10	F	10	-	16	-	g	N	9	12	12	15	10	12	35	ja	nej	4	2	17	9		
13.77	0	0	3	8500	30	Ctf	1	22	9	F	-	15	-	-	g	N	3	10½	11	17	10	11	20	ja	nej	4½	2	7	6		
15.86	0	0	3	6400	27	Ctf	1	20	10	S	-	23	-	-	eg	N	-	10	11½	10	10	11½	20	ja	nej	4	1	2	10		
13.61	0	0	3	2300	28	Ctf	1	22	10	H	ja	24	-	-	i	-	10	13½	13	18	10	11½	40	ja	nej	4½	2	8	-	10	
11.91	0	0	4	1050	31	Is 12	-	-	-	S	-	16	-	-	dj	N	6	13	11	24	11	13	26	ja	nej	4½	1	20	10		
13.54	0	0	5	3000	26	Ctf	2	-	5	s	-	-	-	-	j	K	3½	14	12	20	11	12½	35	ja	nej	4	2	8	-	10	
13.09																															

25de Udstilling (fortsat).

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren				Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde op-givet Pris i Øre over Top-note-rin-gen	Tredingen vejede						Mejeriet havde op-givet	Svind i Kvint					
Lebe-Nr.	Art		ved 1. Bed.		ved 2. Bed.		»m.«		ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.		Brutto ₧				Thara ₧			Brutto ₧	Thara ₧	ved Henstand i 11 Dage		andet Svind	
			»a.«		»b.«		»m.«					ved An-kom-ten	efter 1ste Strip-ping	før 2den Strip-ping	ved Af-gan-gen	ved 1ste Strip-ping	ved 2den Strip-ping				Smør	Træ		
			+	-	+	-	+	-																+
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20					
152	M	A	0.3	-	0.4	-	0.1	-	-	-	4	117.62	116.81	115.62	115.52	14.18	13.14	118	15 1/2	15	-	104	-	91
117	M	C	0.3	-	-	1.0	-	1.3	-	bitter	4	123.08	122.45	121.45	121.30	15.22	14.40	123 1/2	15 1/2	18	-	82	-	78
264	M	E	0.3	-	-	1.0	-	1.3	-	fedtet, uren	4 1/2	115.95	115.25	114.30	114.18	14.80	14.00	116	16	15	-	80	-	82
263	M	E	0.3	-	-	2.3	-	2.6	-	tællat	5	116.40	115.90	115.17	115.05	14.62	14.05	117	16	16	-	57	-	62
330	M	G	0	-	2.7	-	2.7	-	-	-	3	115.85	115.21	114.12	114.05	14.11	13.30	116	15	28	-	81	-	71
209	M	D	0	-	1.7	-	1.7	-	lidt bitter	-	4 1/2	117.85	117.05	116.42	116.20	15.68	15.15	119	17 1/2	10	-	53	-	102
363	M	F	0	-	0.7	-	0.7	-	oversaltet	-	4	120.82	120.12	118.08	117.95	16.65	15.79	121 1/2	17 1/2	118	-	86	-	83
115	M	C	0	-	0.4	-	0.4	-	-	-	4 1/2	124.20	123.74	122.47	122.37	13.24	12.42	125	14	45	-	82	-	56
170	M	A	-	0	-	1.3	-	1.3	Afsmag	-	5	120.05	119.03	117.96	117.75	13.97	13.27	121	15	37	-	70	-	123
103	H	G	-	0	-	1.6	-	1.6	uheldig Syre	oljet	4	119.38	118.62	118.27	118.08	13.76	13.72	120	14	31	-	4	-	95
139	M	C	-	0	-	1.6	-	1.6	lidt bitter	bitter	5 1/2	130.35	129.66	128.52	128.32	14.98	14.12	130	15 1/2	28	-	86	-	89
33	H	A	-	0	-	2.3	-	2.3	f. m. Kjm.	sur, bitter	6	125.30	124.18	122.72	122.50	15.47	14.37	125	17	36	-	110	-	134
317	M	E	-	0.3	1.0	-	1.3	-	lidt branket	-	4 3/4	116.80	116.07	114.85	114.73	14.04	13.24	118	15	42	-	80	-	85
149	M	A	-	0.3	0	-	0.3	-	bitter	-	3	120.95	120.25	119.62	119.40	13.84	13.42	122	15 1/2	21	-	42	-	92
328	M	G	-	0.3	-	1.3	-	1.0	-	branket	4	115.65	114.80	113.70	113.60	14.35	13.49	115	15	24	-	86	-	95
126	M	E	-	0.3	-	1.6	-	1.3	Farvesmag	Farvesmag	4	114.62	114.07	113.45	113.28	13.97	13.57	116	14	22	-	40	-	72
65	H	D	-	0.3	-	2.0	-	1.7	fedtet	stærkt fedtet	5	115.25	113.94	113.06	112.97	16.69	16.00	-	-	19	-	69	-	140
91	H	E	-	0.7	0.7	-	1.4	-	lidt bitter	-	5	116.95	116.17	115.82	115.65	13.93	13.77	119	15	19	-	16	-	95
394	M	A	-	0.7	0.4	-	1.1	-	-	-	4	122.00	121.30	120.00	119.85	15.10	13.80	122	17	0	-	130	-	85
343	M	G	-	0.7	0	-	0.7	-	branket, f.s. Farve	-	4	119.27	118.84	117.91	117.85	15.29	14.52	121	17	16	-	77	-	49
414	H	A	-	0.7	0	-	0.7	-	-	-	4 1/2	100.12	99.40	98.45	98.25	12.67	11.90	101	13	18	-	77	-	92
308	M	E	-	0.7	-	1.0	-	0.3	uren	bitter	4	116.17	115.55	114.75	114.60	13.66	13.00	117	14 1/2	14	-	66	-	77
129	M	E	-	0.7	-	2.3	-	1.6	uren	gml., uren	4	119.02	118.55	118.05	117.90	16.05	15.65	119	16 1/2	10	-	40	-	62
110	H	A	-	1.0	3.0	-	4.0	-	-	-	7	125.10	124.02	122.89	122.52	14.59	14.27	128	15	81	-	32	-	145
96	H	G	-	1.0	1.7	-	2.7	-	oljet	svedenSmag	7	119.57	118.53	116.98	116.90	15.02	13.67	119 1/2	15 1/2	20	-	135	-	112
73	H	E	-	1.0	1.0	-	2.0	-	mat, bitter	-	3	116.10	115.05	113.65	113.57	15.37	15.10	116 1/2	15 1/2	113	-	27	-	113
202	M	C	-	1.0	1.0	-	2.0	-	branket	-	4	123.10	122.51	121.75	121.72	15.82	15.40	123 1/2	16 1/2	34	-	42	-	62
316	M	E	-	1.0	0.4	-	1.4	-	fedtet	-	8	120.75	120.13	119.50	119.37	15.47	14.92	121	16 1/2	8	-	55	-	75
79	H	E	-	1.0	-	0.3	0.7	-	bitter	meget uren	5	122.90	122.38	122.04	121.85	13.30	13.29	-	-	33	-	1	-	71
23	H	A	-	1.0	-	0.6	0.4	-	-	gml. Smag	4	119.42	118.78	118.20	118.05	13.95	13.47	-	-	10	-	48	-	79
78	H	E	-	1.0	-	1.0	0	-	tvelfarvet, bitter	tvelfarv. fm. Kjm.	5	121.40	120.73	120.39	120.30	15.93	15.62	122 1/2	17	3	-	31	-	76
199	M	C	-	1.3	1.0	-	2.3	-	bitter	-	4 1/2	123.45	122.70	121.80	121.60	16.12	15.32	123	17	10	-	80	-	95
179	M	A	-	1.3	0.4	-	1.7	-	uren, brank.	branket	3 1/2	118.60	118.09	117.70	117.55	13.22	13.05	119	14	22	-	17	-	66
14	H	A	-	1.3	-	0.6	0.7	-	branket	blød, sur	5	126.65	126.11	125.52	125.42	15.72	15.30	128	17	17	-	42	-	64
72	H	E	-	1.7	0.7	-	2.4	-	-	-	6	102.05	101.64	101.20	101.05	13.76	13.59	102 1/4	14 1/2	27	-	17	-	56
288	M	E	-	1.7	0.7	-	2.4	-	Metalsmag	-	4 1/2	120.55	120.03	119.47	119.30	17.60	17.38	121	18 1/2	34	-	22	-	69
157	M	A	-	1.7	0	-	1.7	-	meget uren	-	4	120.70	119.97	118.62	118.50	15.12	13.92	121	16	15	-	120	-	85
339	M	G	-	1.7	-	1.3	0.4	-	Farvesmag	Farvesmag	3 1/2	124.45	123.81	122.95	122.80	16.43	16.42	-	-	85	-	1	-	79
203	M	C	-	1.7	-	2.3	-	0.6	mat, bitter	fedtet, bitter	4 1/2	123.10	122.75	121.82	121.70	15.08	14.45	123	15	30	-	63	-	47
153	M	A	-	2.0	1.7	-	3.7	-	uren	-	4	117.40	116.75	115.60	115.40	14.00	13.00	117	15	15	-	100	-	85
398	M	D	-	2.0	-	1.3	0.7	-	lidt bitter	skjoldet	4	125.30	124.01	122.72	122.50	16.15	16.18	125	16	132	-	3	-	151
353	M	F	-	2.0	-	3.0	-	1.0	stærk Afsm.	sur, uren	4 1/2	117.80	117.27	116.21	116.12	15.31	14.32	118	16	7	-	99	-	62
214	M	D	-	2.3	-	0.6	1.7	-	bitter, uren	marmoreret	4	117.70	117.35	117.15	117.05	15.52	15.50	118	16	18	-	2	-	45
399	M	D	-	2.7	-	2.0	0.7	-	blød, bitter	uren, fedtet	5	119.00	118.68	118.35	118.30	15.15	14.82	121	16 1/2	0	-	33	-	37
231	M	D	-	3.0	-	1.3	1.7	-	bitter,brank.	uren, bitter	4	119.95	119.33	118.62	118.50	14.73	14.28	120	15 1/2	26	-	45	-	74
200	M	C	-	3.0	-	3.3	-	0.3	tyk, bitter	stærkt oljet	4	116.55	116.17	115.17	115.05	13.57	12.67	116 1/2	14 1/2	10	-	90	-	50
337	M	G	-	3.3	1.4	-	4.7	-	bitter	-	3	120.04	119.39	118.57	118.49	14.12	14.12	120	15	82	-	0	-	73
232	M	D	-	3.3	-	1.0	2.3	-	bitter	bitter	4 1/2	120.65	119.97	119.03	118.85	16.12	15.28	121	16 1/2	10	-	84	-	86
224	M	D	-	3.3	-	3.0	0.3	-	tyk, mat, bitter	tyk, bitter, oljet	4 3/4	123.65	122.93	122.30	122.22	15.18	14.72	-	-	17	-	46	-	80
128	M	E	-	3.7	-	2.3	1.4	-	bitter,brank.	simpel, uren	4 1/2	119.05	118.55	117.62	117.47	16.45	15.60	-	-	8	-	85	-	65
116	M	C	-	3.7	-	2.6	1.1	-	tyk, bitter	fedtet, bitter	5	122.85	122.21	121.26	121.18	15.13	14.33	124	16	15	-	80	-	72
51	H	D	-	4.0	-	5.0	-	1.0	oljet	oljet, bitter	5 1/2	121.28	120.56	119.72	119.52	14.80	14.15	123	16 1/2	19	-	65	-	92
57	H	D	-	5.0	-	3.6	1.4	-	uren, bitter	meget uren	5	123.40	122.73	121.65	121.47	17.39	16.37	123	17 1/2	6	-	102	-	85
18	H	A	-	5.7	-	8.3	-	2.6	oljesur	oljesur, tran.	6	119.57	118.80	117.88	117.68	13.40	12.75	120	15	27	-	65	-	97

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																																															Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Dommeres Sign.	Mælk daglig	Mælk til 1 Smør	Mejeri-system	Centrifugering			Syrning										Kjærning										Æltning																					
	ved Henstand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre					Fløden syrenet med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	varede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning																								
										lavet af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	henstod Tim.	afk. til o R.									anden Be-handling	skyllet			vadsket	Tim.	o R.																						
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51																					
12.66	0	0	3	7000	26	Ctf	1	18	10	S	-	25	-	-	ei	K	5	13	13	18	10	11½	25	ja	nej	4	2	16	10																						
11.74	0	0	3	14000	27	Ctf	2	-	8	S	ja	-	-	-	gx	N	4	13½	14	15	10	11½	25	ja	nej	5	2	10	10																						
15.02	0	0	3	10000	28	Ctf	1	20	9	F	-	18	-	-	i	K	2	12½	12	8	9	10	35	ja	nej	4	2	4	8																						
14.15	0	0	2	9000	28	Ctf	1	22	10	s	ja	26	-	-	g	N	10	13	10	11	10	11½	20	nej	nej	5	2	1	7																						
13.39	0	0	3	9500	28	Ctf	1	22	14	H	ja	24	-	-	j	K	5	14	14	18	9½	11	35	ja	nej	5	2	16	10																						
12.32	0	0	3	7000	28	Ctf	1	22	11	-	-	-	-	-	-	K	2	11	10	16	10	11	30	ja	nej	3½	2	18	9																						
14.90	0	0	3	11000	28	Ctf	1	20	9	F	-	-	-	-	g	N	1½	14	13½	9	8½	10	45	ja	nej	4	2	6½	9																						
14.61	0	0	3	3000	26	Ctf	1	22	7	-	-	-	-	-	-	K	1	15	12	20	10	11½	40	ja	nej	5	1	2	16																						
14.27	0	0	4	14500	26	Ctf	1	18	10	S	9	28	-	-	hv	K	3½	17½	16	9	9¾	11	33	ja	nej	5	2	6	2	22																					
12.26	0	0	3	5500	29	Ctf	1	18	9	s	-	22	24	-	dvz	N	8	14	13	9	8	9½	31	nej	nej	4	1	22	5	9																					
13.12	0	0	4	8500	28	Ctf	2	16	11	-	-	-	-	-	-	J	-	13½	13½	18	8½	10½	30	ja	nej	5	2	3	8																						
17.32	0	0	4	5300	27	Ctf	1	24	-	s	-	22	-	-	j	K	1½	15	14	18	12	13	40	ja	nej	4	2	4	3	9																					
13.84	0	0	4	9500	29	Ctf	1	-	12	F	-	-	-	-	g	N	5	13½	13	14	9½	11¼	38	ja	nej	4	2	3	8																						
14.68	0	0	3	11000	27	Ctf	1	-	9	F	-	21	-	-	g	N	6	13	12	14	9½	12½	35	nej	nej	4	1	4	10																						
14.11	0	0	3	12500	26	Ctf	1	25	11	S	8	22	-	-	ja	hv	K	6	14	13	14	9	12	45	ja	ja	5	2	17	11																					
15.52	0	0	3	6450	27	Ctf	1	22	10	-	-	-	-	-	-	J	-	11	12	13	10	11	25	nej	nej	4	1	3	6																						
12.81	0	0	3	2750	28	Ctf	1	-	5	F	-	13	-	-	eg	N	25	10	11	19	11	-	45	nej	nej	4	3	8	5																						
13.64	0	0	3	2600	26	Ctf	1	18	8	s	-	19	-	9	cjs	K	6	13	12	18	9	11	40	ja	nej	4	2	10	9																						
13.69	0	0	3	11000	26	Ctf	1	20	8	-	-	-	-	-	-	K	5	13	13	18	10	11	38	ja	nej	5½	2	8	8																						
12.89	0	0	3	5000	26	Ctf	1	22	10	S	-	25	16	-	g	N	6	14	13½	20	8½	10	35	ja	nej	4	2	6	9	9																					
15.22	0	0	6	1730	26	Ctf	1	-	-	S	-	25	-	-	h	K	3	16½	10	21	10	12	40	ja	nej	5	2	4	12	1																					
13.09	0	0	3	10000	27	Ctf	1	24	13	S	-	26	-	-	g	N	6	15	15	12	10	10	35	nej	nej	4	2	20	7																						
14.60	0	0	3	7300	27	Ctf	1	22	8	-	-	-	-	-	lz	K	5	11	12	16	9	11	32	ja	nej	3¼	2	3½	-																						
14.83	1	9	4	3553	26	Ctf	1	20	9	-	-	-	-	-	-	K	3	13½	14	20	11	12½	40	ja	nej	5	2	1½	7	11																					
14.93	0	0	6	3390	28	Ctf	2	25	9	s	-	22	-	-	jtv	N	2	14	14	22	11	12	45	nej	nej	4	3	21	11	18																					
14.49	35	89	4	2500	27	Ctf	1	22	8	H	7	24	-	10	ej	K	8	16	15	9	9	10½	50	ja	nej	4	1	2	7																						
14.32	0	0	3	8600	28	Ctf	2	-	10	S	-	24	-	-	g	N	4	12	12	18	10½	12	30	ja	nej	4	1	9	8																						
13.94	0	0	3	2784	28	Ctf	1	-	14	-	-	-	-	-	j	K	5	14	10	19	10	13	45	ja	ja	4	2	16	10	1																					
16.79	0	0	5	2450	26	Ctf	1	12	-	s	-	27	-	-	eg	N	2	14	11½	18	10	12	40	ja	nej	4	2	4	-	1																					
15.51	0	0	3	3000	26	Ctf	1	20	10	S	-	22	-	-	j	K	7	13	12½	18	10	12¼	35	ja	nej	4½	2	3½	-	1																					
14.10	0	0	4	2000	27	Ctf	1	22	8	S	-	18	-	-	j	K	4	13	12	18	12	13½	30	ja	nej	5½	2	5	-																						
14.22	0	0	3	15500	28	Ctf	1	22	12	-	-	-	-	-	m	K	8	12	12	16	12	12½	25	ja	nej	4	1	3½	12																						
14.38	0	0	3	8700	25	Ctf	1	20	10	S	-	-	-	-	g	N	4	13½	12	17	10	11½	32	ja	nej	4½	2	4	6																						
13.58	0	0	3	2300	29	Ctf	1	-	4	S	7	24	17	-	i	K	16	14	13	17	9	12	35	ja	nej	4	2	5	7																						
12.91	0	0	3	1400	26	Ctf	1	18	8	-	-	-	-	-	-	F	1½	14	12	18	12	12½	30	nej	nej	4½	2	3	6	10																					
13.82	0	0	3	18500	28	Ctf	1	22	7	s	-	-	-	-	dfv	N	8	17	-	8	7½	-	45	ja	nej	3½	1	19	-	11																					
12.02	0	0	3	11000	26	Ctf	1	22	10	S	-	28	24	-	eg	N	6	-	12	18	10	11½	-	ja	-	4	2	6	10	16																					
15.50	3	3	5	15000	25	Ctf	1	24	10	s	-	24	-	ja	fg	N	8	13	13	18	10	12	35	ja	nej	4	2	4	6																						
15.30	15	20	4	9500	27	Ctf	2	-	10	S	-	25	24	-	g	N	9	14	10	20	10	13	35	nej	nej	6	1	5	-	10																					
15.10	0	0	3	12000	27	Ctf	1	18	11	S	ja	23	-	-	n	N	3½	12	13½	18	10	11½	30	ja	-	4	2	7	-																						
15.23	72	152	5	8300	28	Ctf	1	22	10	S	-	18	-	-	dg	N	4	13	14	18	8½	10½	30	ja	nej	3	1	3	10																						
13.57	0	0	2	10200	26	Ctf	1	20	10	F	-	14	-	-	g	N	15	11	11	15	9½	-	40	ja	nej	3	3	10	6																						
14.83	0	0	3	7400	27	Ctf	1	22	8	H	ja	27	-	-	g	N	2	15	14	17	10	12	40	ja	nej	4	1	5	7																						
16.73	0	0	3	10500	29	Ctf	1	25	7	s	ja	-	-	-	ek	K	6	16	16	20	8½	10½	32	ja	nej	4	2	4	8	9																					
14.26	0	0	3	10800	29	Ctf	1	22	10	-	-	-	-	-	-	J	-	11	12	15	10	11	35	ja	-	5	1	24	9																						
12.96	0	0	3	17000	28	Ctf	1	20	11	H	10	20	19	ja	djsye	N	7	11	11½	14	7½	-	45	nej	nej	5	1	24	-	10																					
15.69	0	0	3	1800	26	Ctf	1	20	9	S	-	-	24	-	-	N	12	10	11½	24	8	10	35	nej	nej	4½	1	16	4																						
14.73	0	0	3	11000	28	Ctf	1	25	12	-	-	-	-	-	-	K	1½	13	14	15	9	10½	32	ja	nej	4	1	18	9																						
15.42	0	0	2	8500	28	Ctf	1	21	8	F	8	18	-	-	g	N	3	12	12	18	9½	11	38	ja	nej	4½	2	5½	9																						
16.41	0	0	3	10500	27	Ctf	1	22	12	F	-	-	-	-	g	N	30	16	14	14	10	11	35	ja	ja	3½	2	4	6																						
13.63	0	0	1	10000	28	Ctf	2	23	10	S	-	-	-	-	eg	N	3	14	13	15	10	13	35	nej	nej	4	2	7	9																						
12.91	0	0	3	1300	25	Ctf	1	22	11	S	-	30	24	-	h	K	3	12	11½	18	11½	12	40	nej	ja	4	2	18	13																						
16.23	0	0	3	2170	29	Ctf	1	23	4	F	4	30	-	-	m	K	4	17	16	25	10	13	40	ja	nej	3	2	1	4	1																					
17.29	0	0	3	2150	26	Ctf	1	-	5	H	10	26	24	10	js	K	14	14	11	20	11	13	30	nej	nej	4	1	2½	4																						

26de Udstilling med Bedømmelse den 13de og 27de Juli 1891

Mejeri			Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnote-ringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint					
Lebe-Nr.	Art	ved 1. Bed.		ved 2. Bed.	»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	Brutto $\bar{x}$				Thara $\bar{x}$		Brutto $\bar{x}$	Thara $\bar{x}$	ved Henstand i 11 Dage		and et Svind						
								ved An-kom-sten	efter 1ste Strip-ning		før 2den Strip-ning	ved Af-gan-gen	ved 1ste Strip-ning			ved 2den Strip-ning	Smør		Træ					
																				+	÷	+	÷	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20					
304	M	E	2.9	-	2.9	-	0	-	-	-	5	118.32	117.35	117.25	117.15	14.29	14.57	119	15	38	-	-	28	107
55	M	D	2.6	-	0.6	-	-	2.0	-	-	4 $\frac{1}{2}$	123.60	122.86	121.85	121.72	14.26	13.42	123	15	17	-	84	-	87
146	M	A	2.2	-	2.3	-	0.1	-	-	-	5 $\frac{1}{2}$	123.05	122.11	121.10	120.90	12.16	11.52	123 $\frac{1}{2}$	13 $\frac{1}{2}$	37	-	64	-	114
53	H	D	1.9	-	2.3	-	0.4	-	-	-	5	117.38	116.44	115.60	115.45	16.06	15.95	118	15	73	-	11	-	109
135	M	F	1.9	-	1.9	-	0	-	-	-	3	120.10	119.02	118.40	118.30	14.55	14.32	121	15 $\frac{1}{2}$	39	-	23	-	118
19	H	A	1.9	-	1.3	-	-	0.6	-	-	6	129.45	128.53	127.45	127.30	14.66	13.95	131	15 $\frac{1}{2}$	37	-	71	-	107
312	M	E	1.9	-	1.3	-	-	0.6	-	-	3 $\frac{1}{2}$	120.15	119.20	117.82	117.73	13.24	12.40	120	14	54	-	84	-	104
275	M	E	1.9	-	-	1.1	-	3.0	-	tællat	4 $\frac{1}{2}$	119.50	118.76	118.12	118.00	13.31	12.90	119	13 $\frac{1}{2}$	23	-	41	-	86
190	M	B	1.6	-	2.3	-	0.7	-	-	-	3 $\frac{1}{2}$	128.38	127.60	126.75	126.60	16.80	16.32	129 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$	37	-	48	-	93
59	H	D	1.6	-	1.3	-	-	0.3	-	-	4 $\frac{1}{2}$	119.10	117.99	117.75	117.63	13.96	14.28	120	15	56	-	-	32	123
273	M	E	1.6	-	1.3	-	-	0.3	-	-	5	126.45	125.90	125.33	125.22	18.20	17.72	127	19	9	-	48	-	66
418	M	A	1.6	-	0.9	-	-	0.7	-	-	4 $\frac{1}{2}$	115.22	114.16	113.40	113.35	12.88	12.37	116 $\frac{1}{2}$	16	25	-	51	-	111
212	M	D	1.6	-	0.9	-	-	0.7	-	-	4	121.13	120.47	120.30	120.10	13.91	13.85	121	15	11	-	6	-	86
132	M	F	1.6	-	0.6	-	-	1.0	-	-	3 $\frac{1}{2}$	122.00	121.20	120.38	120.20	14.38	13.90	-	-	34	-	48	-	98
298	M	E	1.6	-	-	1.4	-	3.0	-	gml. Smag	4	118.82	118.15	117.55	117.35	15.78	15.52	119	16 $\frac{1}{2}$	34	-	26	-	87
142	M	A	1.2	-	1.9	-	0.7	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	119.57	118.72	118.20	118.08	15.23	14.90	-	-	19	-	33	-	97
194	M	B	1.2	-	1.3	-	0.1	-	-	-	4	119.28	118.84	118.45	118.37	16.89	16.67	121	18	17	-	22	-	52
270	M	E	1.2	-	1.3	-	0.1	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	117.20	116.69	116.15	116.09	13.62	13.17	118	15 $\frac{1}{2}$	9	-	45	-	57
300	M	E	0.9	-	1.6	-	0.7	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	122.20	121.61	121.05	120.90	13.65	13.60	-	-	51	-	5	-	74
123	M	D	0.9	-	1.3	-	0.4	-	-	-	3	120.80	120.29	119.82	119.75	16.09	15.97	122	17	35	-	12	-	58
354	M	F	0.9	-	0.9	-	0	-	-	-	4	121.25	120.71	119.80	119.70	16.65	16.30	121	17	56	-	35	-	64
31	H	A	0.9	-	0.6	-	-	0.3	-	-	5	117.65	116.66	115.35	115.17	14.35	13.56	118	15 $\frac{1}{2}$	52	-	79	-	117
334	M	G	0.9	-	0.6	-	-	0.3	-	-	3	118.25	117.30	116.80	116.70	13.06	12.85	119	15	29	-	21	-	105
306	M	E	0.9	-	-	0.1	-	1.0	-	mat	3	119.42	118.80	118.00	117.90	15.53	15.05	120	16	32	-	48	-	72
118	M	C	0.9	-	-	1.1	-	2.0	-	-	3	122.77	122.03	121.62	121.45	18.66	18.35	123	20	10	-	31	-	91
154	M	A	0.9	-	-	1.1	-	2.0	-	-	4	122.58	121.63	120.08	119.90	17.65	16.58	-	-	48	-	107	-	113
314	M	E	0.9	-	-	1.7	-	2.6	-	uren	4	118.82	118.35	117.48	117.35	12.60	12.70	120	14	97	-	-	10	60
49	H	C	0.9	-	-	2.7	-	3.6	-	meget tællat	4 $\frac{1}{2}$	120.00	118.02	117.88	117.68	15.86	15.62	120	18	-	10	24	-	218
278	M	E	0.9	-	-	4.4	-	5.3	-	oljet	4 $\frac{1}{2}$	119.80	119.35	119.00	118.87	15.32	14.98	120	18	1	-	34	-	58
104	H	G	0.9	-	-	4.7	-	5.6	-	oljet	3	117.27	116.67	116.65	116.55	14.07	14.30	118	15	25	-	-	23	70
155	M	A	0.6	-	1.9	-	1.3	-	-	-	4	128.35	127.82	126.98	126.80	15.37	14.87	128	16	34	-	50	-	71
208	M	D	0.6	-	1.6	-	1.0	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	117.47	116.72	116.58	116.50	12.64	12.72	117	15	22	-	-	8	83
130	M	F	0.6	-	1.3	-	0.7	-	-	-	4	116.75	116.03	115.25	115.12	12.55	11.90	118	15	13	-	65	-	85
143	M	A	0.6	-	1.3	-	0.7	-	-	-	4	121.48	120.33	119.22	119.15	14.97	14.00	122	17	14	-	97	-	122
282	M	E	0.6	-	0.6	-	0	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	116.85	116.06	115.05	114.90	14.80	13.88	117	16 $\frac{1}{2}$	9	-	92	-	94
188	M	C	0.6	-	0.3	-	-	0.3	-	-	3	116.77	115.82	115.55	115.45	14.06	13.95	117	14 $\frac{1}{2}$	16	-	11	-	105
277	M	E	0.6	-	-	0.1	-	0.7	-	bitter, uren	4 $\frac{1}{2}$	118.80	118.03	117.70	117.60	13.69	13.59	120	15	23	-	10	-	87
311	M	E	0.6	-	-	0.1	-	0.7	-	-	4	122.97	121.93	120.45	120.38	14.73	13.77	123	16	52	-	96	-	111
321	M	E	0.6	-	-	0.1	-	0.7	-	Afsmag	4	114.25	113.44	112.38	112.22	14.12	13.22	115	16	16	-	90	-	97
133	M	E	0.6	-	-	1.4	-	2.0	-	-	4 $\frac{1}{2}$	118.90	118.20	117.38	117.25	17.95	17.27	120	19	14	-	68	-	83
140	M	A	0.2	-	1.9	-	1.7	-	-	-	4	128.28	127.23	126.45	126.30	13.52	13.00	-	-	26	-	52	-	120
16	H	A	0.2	-	1.3	-	1.1	-	-	-	5	119.65	118.61	117.70	117.62	14.93	14.35	121	15 $\frac{1}{2}$	33	-	58	-	112
274	M	E	0.2	-	0.9	-	0.7	-	-	-	÷ $\frac{1}{2}$	119.95	119.27	118.50	118.35	15.15	14.55	121	17	17	-	60	-	83
310	M	E	0.2	-	0.9	-	0.7	-	-	-	5	116.07	115.23	114.60	114.50	14.04	13.52	116 $\frac{1}{2}$	15	11	-	52	-	94
323	M	E	0.2	-	0.6	-	0.4	-	-	-	0	118.52	117.40	116.62	116.48	16.00	15.30	-	-	8	-	70	-	126
30	H	A	0.2	-	-	0.1	-	0.3	-	overarbejdet	6	120.82	119.89	118.45	118.15	16.19	15.35	120	17	60	-	84	-	123
204	M	C	0.2	-	-	0.4	-	0.6	-	-	4	125.60	124.98	124.00	123.90	16.63	15.70	126 $\frac{1}{2}$	18	5	-	93	-	72
187	M	C	0.2	-	-	0.7	-	0.9	-	-	4 $\frac{1}{2}$	121.52	120.57	119.82	119.70	15.17	14.70	122	17	28	-	47	-	107
207	M	D	0.2	-	-	1.1	-	1.3	-	gammel	4	121.28	120.66	120.47	120.33	15.09	15.00	122	16	10	-	9	-	76
276	M	E	0.2	-	-	2.4	-	2.6	-	fordærvet	4 $\frac{3}{4}$	116.22	115.62	114.95	114.80	14.50	14.03	116	15 $\frac{1}{2}$	20	-	47	-	75
318	M	E	0.2	-	-	2.4	-	2.6	-	tællat, harsk	4	121.10	120.15	119.08	118.90	13.80	12.90	121	14 $\frac{1}{2}$	17	-	90		

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage		Mejeriet havde opgivet																											Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt	Dommeres Skjen	Mælk daglig	Mælk til 1 Smør	Mejeri-system	Centri-fugering			Syrning										Kjærning					Æltning						
						Gange daglig	Mælk ctf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre					Flø-den syr-net med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden hen-stod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	va-rede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning				
									lavet af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	hen-stod Tim.	afk. til o R.									anden Be-hand-ling	skyl-let			vad-sket	Tm.	o R.		
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
13.08	0	0	3	9500	27	Ctf	1	22	9	S	ja	19	12	ja	gn	K	8	14	10	8	10	11	30	ja	ja	4	2	5	13	10
13.56	0	0	3	12000	29	Ctf	1	22	8	s	-	20	-	-	dg	N	3	10	11	15	10	11	35	nej	nej	4	1	20	-	
15.52	0	0	3	9000	27	Ctf	1	20	9	-	-	-	-	-	-	J	-	13½	14	17	8	11	25	ja	-	5	2	20	7	
12.76	0	0	3	1850	25	Ctf	1	20	12	s	-	-	-	-	-	N	6	24	23	20	8	10	30	ja	nej	4	1	8	10	
16.29	0	0	3	6500	26	Ctf	1	22	10	F	-	17	18	ja	j	N	5	11½	12	17	10	12	30	ja	ja	5	2	5	10	10
14.67	0	0	3	1500	25	Is 36	-	-	-	S	-	27	-	-	g	N	4	14½	14	21	12	13	42	ja	-	5	2	2	13	
13.96	0	0	3	5800	27	Ctf	1	21	10	S	-	21	-	-	h	N	3½	13	13	10	10	11½	35	ja	nej	4½	1	20	10	
12.76	0	0	3	10000	28	Ctf	1	20	12	S	-	22	18	-	j	K	3	13	13	8	8	9	35	ja	nej	4	2	20	-	
12.34	0	0	3	6000	27	Ctf	1	22	8	S	-	20	-	-	g	N	6	10½	12	18	9½	11½	40	ja	nej	4½	2	18	10	11
13.63	0	0	4	1200	25	Ctf	1	-	8	-	-	-	-	-	-	F	8	12	12	15	8	8½	35	ja	nej	5	1	8	-	
12.36	0	0	3	19000	28	Ctf	1	23	8	S	-	22	-	4	g	N	6	12½	13½	8	9	11	35	nej	nej	4	2	18	8	
14.03	0	0	3	10300	26	Ctf	1	20	9	H	ja	-	-	-	i	K	1	12	13	16	12	13	32	ja	nej	4	1	20	10	
14.89	0	0	3	5500	27	Ctf	1	22	8	S	-	-	-	-	g	N	4	11	-	15	8	10	35	ja	nej	4½	1	20	6	10
11.89	0	0	3	2900	29	Ctf	1	-	10	F	ja	18	-	-	g	N	10	17	15	10	10	11	25	ja	ja	3½	1	20	-	
14.06	0	0	3	7000	27	Ctf	1	24	8	s	-	-	-	-	g	N	4	9	11	17	11	12	30	nej	nej	5	3	5	10	
12.01	0	0	3	8000	26	Ctf	1	20	9	S	-	-	-	-	gn	N	16	9	12	-	9	-	40	nej	nej	4	2	17	3	
14.72	0	0	4	8700	27	Ctf	1	20	10	F	-	18	-	-	j	K	5	13	14½	16	10	12	30	nej	nej	4	1	5½	4	10
13.47	0	0	3	17500	28	Ctf	1	22	10	S	ja	22	-	-	gv	N	3	11	12	16	9½	11	42	nej	nej	3½	1	17	10	
10.51	0	0	3	6000	29	Ctf	1	-	7	-	-	-	-	-	-	J	-	-	-	18	11½	13½	40	ja	-	6	3	-	-	
13.22	0	0	4	2000	29	Ctf	1	21	12	F	-	21	-	-	g	N	12	12	11	17	11	10	40	ja	nej	4½	1	10	10	
18.31	0	0	4	5000	25	Ctf	1	20	10	F	-	24	-	ja	g	N	10	10	11	16	9½	11	30	ja	nej	3½	2	6	4	11
13.46	0	0	4	2250	25	Ctf	1	-	5	H	ja	-	-	-	j	K	-	12½	13	20	11	13½	45	ja	nej	5½	2	3½	7	
11.81	0	0	4	6000	27	Ctf	1	20	10	H	ja	-	-	-	j	K	20	13	11	16	9½	11	36	ja	nej	5	2	20	7	
12.72	0	0	3	8000	27	Ctf	1	18	9	-	-	-	-	-	-	K	4	11	10	18	10	-	25	ja	nej	4	2	24	-	
13.17	0	0	3	3700	29	Ctf	1	-	13	F	-	24	-	-	h	K	3	13	10	18	10	11	45	ja	nej	5½	1	12	12	10
13.69	0	0	3	-	-	Ctf	1	-	-	s	-	-	-	-	gn	N	4	19	16	18	9	11	28	nej	nej	4½	2	16	9	
14.37	0	0	3	6500	28	Ctf	1	-	10	S	-	25	-	-	fg	N	10	13	11	10	10	11	35	ja	nej	5	2	-	-	
11.25	0	0	3	1450	26	Ctf	1	18	4	F	-	-	-	-	-	N	10	11½	12	16	10	10½	37	ja	nej	6½	2	23	11	
16.34	0	0	3	13000	25	Ctf	1	20	11	F	-	20	-	-	g	N	2	11	13	12	10	12	25	ja	nej	4	1	4	12	10
13.09	0	0	3	2500	29	Bt. 24	-	-	-	s	-	27	18	-	u	K	6	13½	12½	24	12	13¼	40	ja	nej	5	2	22	6	
11.35	0	0	3	8500	27	Ctf	1	24	9	s	-	15	-	-	g	N	5	11	9	18	9	11	35	nej	nej	4	2	18	-	
13.19	0	0	3	5000	28	Ctf	1	25	11	-	-	-	-	-	-	J	-	-	-	15	9	10	40	ja	nej	3½	2	-	9	
14.47	0	0	3	5200	28	Ctf	1	24	12	-	-	-	-	-	-	J	-	12	13	16	11	13	30	ja	nej	4	1	12	12	10
13.06	0	0	3	12400	28	Ctf	1	24	8	-	-	-	-	-	-	J	-	11	12½	11	11	12½	25	ja	nej	4	2	20	12	
12.86	0	0	3	8000	27	Ctf	1	-	10	S	-	24	18	-	k	K	2	12	12	10	9	10	30	ja	nej	3½	2	18	7	
13.72	0	0	3	14000	27	Ctf	2	-	10	-	-	-	-	-	-	J	-	10	13	16	11	12	35	ja	nej	4	1	8	11	
12.41	1	2	4	15000	29	Ctf	1	20	10	F	-	-	-	7	g	N	7	11	12	18	10	12	30	ja	nej	4	2	18	9	10
14.67	0	0	4	5300	26	Ctf	1	23	10	F	-	20	-	ja	g	N	8	10	11½	15	10	11	35	ja	nej	4	2	9	8	
13.52	0	0	3	6900	28	Ctf	1	-	10	F	-	12	-	-	j	K	5	10	11	16	10	-	30	nej	nej	5½	1	14	-	
12.57	0	0	3	6500	27	Ctf	1	20	10	s	-	-	-	-	-	N	3	11	12	9	9	-	35	ja	nej	4	2	18	9	
15.20	0	0	3	7000	25	Ctf	1	20	6	-	-	-	-	-	-	J	-	7½	10	14	9	10	35	ja	nej	4	1	18	5	10
14.84	0	0	3	2800	26	Ctf	1	-	6	S	-	30	-	-	j	K	4	15½	12	12	12	14	45	ja	nej	5	2	3	7	
13.47	0	0	4	8500	27	Ctf	1	22	10	s	-	-	-	-	j	K	10	13	13½	16	10	10½	45	ja	nej	5	2	20	6	
13.11	0	0	3	13500	27	Ctf	1	20	9	F	-	15	-	-	g	N	5	11½	12½	18	10	11	40	ja	nej	4	2	20	-	
11.17	0	0	3	15000	28	Ctf	1	20	10	F	-	12	-	-	eg	N	2	10½	10½	18	10½	12½	40	ja	nej	5	2	20	11	12
16.32	0	0	3	1800	25	Ctf	1	20	6	F	-	18	24	-	g	N	3	-	12½	19	8	10	42	nej	nej	4	2	2	9	
12.76	0	0	3	11300	27	Ctf	2	25	6	S	-	-	-	-	jv	N	7	15½	10½	20	10½	11½	20	ja	nej	5	1	11	9	9
12.93	0	0	3	6000	27	Ctf	1	22	10	S	-	24	-	-	eg	N	2	12½	13	17	12	13½	35	ja	nej	4	2	18	12	
17.07	0	0	3	6665	28	Ctf	1	20	10	s	-	-	-	-	j	K	6	14	14	10	9	11	40	ja	nej	4	1	2	-	9
15.24	0	0	3	11000	28	Ctf	1	18	10	S	-	24	-	-	j	K	5	15	16	20	9	11	25	ja	nej	4	1	20	10	
13.31	0	0	3	9500	28	Ctf	1	25	12	s	-	-	-	-	djø	N	6	12	13½	18	10½	12½	40	ja	nej	4	2	20	7	

26de Udstilling (fortsat).

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde op-givet Pris i Øre over Top-note-rin-gen	Tredingen vejede						Mejeriet havde op-givet		Svind i Kvint			
Lebe-Nr.	Art		ved 1. Bed.	ved 2. Bed.	»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	Brutto ₤				Thara ₤		Brutto ₤	Thara ₤	ved Henstand i 11 Dage		andet Svind			
								»a.«		»b.«	»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.			ved An-kom-ten	efter 1ste Strip-ning		før 2den Strip-ning	ved Af-gan-gen	ved 1ste Strip-ning
			+	÷	+	÷	+							÷	+						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
325	M	E	- 0.1	2.3 -	2.4 -	-	-	3½	121.10	120.33	119.77	119.60	14.08	13.55	121	15	3	-	94		
47	H	C	- 0.1	0.9 -	1.0 -	-	-	3	122.65	121.55	120.07	119.60	14.25	14.35	123	15	158	-	157		
88	M	E	- 0.1	0.6 -	0.7 -	-	-	4½	117.52	116.67	115.68	115.50	15.94	15.25	118½	16½	30	-	103		
134	M	E	- 0.1	0.6 -	0.7 -	-	tyk, fedtet	4	115.43	114.75	114.00	113.90	14.64	14.05	117	16	16	-	78		
137	M	F	- 0.1	0.6 -	0.7 -	-	-	3½	115.52	114.76	113.62	113.55	14.86	13.97	116	16	25	-	83		
309	M	E	- 0.1	0.6 -	0.7 -	-	-	5	120.15	119.14	118.15	117.95	14.32	13.64	120	15½	31	-	121		
15	H	A	- 0.1	0.3 -	0.4 -	-	uren	5	121.23	120.50	119.32	119.10	14.02	14.10	123	14	126	-	95		
25	H	A	- 0.1	0.3 -	0.4 -	-	bitter	4	120.10	119.42	118.70	118.60	12.76	12.57	119¾	13	53	-	78		
420	M	G	- 0.1	0.3 -	0.4 -	-	-	3	113.72	113.18	112.58	112.45	13.53	13.10	115	13½	17	-	67		
56	H	D	- 0.1	- 0.1	0 -	-	oljet	4½	117.18	116.27	115.65	115.50	13.70	13.37	118½	15½	29	-	106		
280	M	E	- 0.1	- 0.4	- 0.3	-	oljet	4¾	120.90	120.10	119.50	119.32	13.92	13.50	122	14	18	-	98		
287	M	E	- 0.1	- 0.4	- 0.3	-	-	4½	117.50	116.83	116.45	116.28	14.39	14.02	117	14	1	-	84		
324	M	E	- 0.1	- 0.4	- 0.3	-	-	4½	120.23	119.44	118.53	118.40	16.84	16.12	120	17½	19	-	92		
86	H	E	- 0.1	- 1.1	- 1.0	-	-	6	126.42	125.32	124.05	123.95	17.09	16.60	127	18	78	-	120		
271	M	E	- 0.1	- 2.1	- 2.0	-	fedtet	5½	118.12	117.70	117.27	117.10	14.91	14.53	119	16	5	-	59		
121	M	C	- 0.4	2.3 -	2.7 -	-	lidt mat	4	118.32	117.40	116.95	116.85	15.70	15.40	118½	17	15	-	102		
141	M	A	- 0.4	0.9 -	1.3 -	-	-	4½	119.57	118.50	117.77	117.55	14.79	14.40	120	16	34	-	129		
355	M	F	- 0.4	0.9 -	1.3 -	-	skjoldet	3¾	117.77	116.90	116.15	115.90	14.17	14.12	119	17½	70	-	112		
189	M	C	- 0.4	- 0.4	0 -	-	uren	3½	120.97	120.39	119.95	119.85	14.56	14.25	121¼	15½	13	-	68		
191	M	B	- 0.4	- 1.4	- 1.0	-	slet Komsis., uren	3½	120.00	119.35	118.13	118.00	14.75	13.75	121	16	22	-	78		
315	M	E	- 0.4	- 1.7	- 1.3	-	lidt bitter	4	113.65	112.95	112.27	112.10	13.27	12.73	112	14	14	-	87		
68	H	D	- 0.8	0.6 -	1.4 -	-	-	5	120.52	119.85	119.40	119.20	15.51	15.35	120½	16	29	-	87		
192	M	B	- 0.8	0.3 -	1.1 -	-	bitter	3½	121.88	121.37	120.57	120.45	14.70	14.09	122	16	19	-	63		
213	M	D	- 0.8	0.3 -	1.1 -	-	branket	4	121.25	120.59	120.57	120.42	14.85	15.08	121	16	25	-	81		
216	M	D	- 0.8	- 0.7	0.1 -	-	fersk, uren	4¼	113.48	112.59	111.82	111.75	13.99	13.35	114½	15½	13	-	96		
160	M	A	- 0.8	- 1.1	- 0.3	-	tyk, uren	4	119.93	119.35	118.65	118.52	13.95	13.52	120	15	27	-	71		
195	M	B	- 0.8	- 1.4	- 0.6	-	bitter	4	118.67	118.10	116.72	116.58	15.66	14.37	119½	17	9	-	71		
290	M	E	- 0.8	- 1.4	- 0.6	-	fedtet	4½	118.80	117.75	116.70	116.53	14.93	14.40	119	16	52	-	122		
285	M	E	- 1.1	2.3 -	3.4 -	-	lidt oljet	4½	117.18	116.67	116.05	115.80	14.27	13.87	118	16	22	-	76		
159	M	A	- 1.1	1.6 -	2.7 -	-	lidt mat	3	122.20	121.42	120.72	120.60	15.05	14.67	122	16½	32	-	90		
156	M	A	- 1.1	1.3 -	2.4 -	-	gml. bitter	5	122.97	122.24	121.20	121.15	15.53	14.87	124	16	38	-	78		
206	M	C	- 1.1	0.3 -	1.4 -	-	bitter	4	119.22	118.40	117.90	117.75	15.16	14.75	119	17	9	-	97		
215	M	D	- 1.1	- 0.1	1.0 -	-	bitter, gml.	5½	122.92	122.00	121.45	121.38	14.32	14.00	121	15½	23	-	99		
289	M	E	- 1.1	- 0.1	1.0 -	-	oljesur	4	116.72	115.85	114.65	114.55	13.75	13.10	117	15	55	-	97		
279	M	E	- 1.1	- 0.4	0.7 -	-	lidt mat	4¼	121.94	121.37	120.38	120.15	17.50	16.80	-	-	29	-	80		
211	M	D	- 1.1	- 1.4	- 0.3	-	fedtet, bitter	4½	120.72	119.83	118.80	118.73	16.38	15.67	121	17	32	-	96		
120	M	C	- 1.1	- 1.7	- 0.6	-	-	4½	132.20	131.54	130.80	130.73	16.42	15.82	131	18	14	-	73		
42	H	C	- 1.1	- 4.4	- 3.3	-	oljesur	4	121.75	120.98	120.25	120.08	13.53	13.00	121½	14	20	-	94		
85	H	E	- 1.4	1.3 -	2.7 -	-	-	3	121.38	120.90	119.85	119.75	17.12	16.30	-	-	23	-	58		
329	M	G	- 1.4	0.6 -	2.0 -	-	-	3¾	121.50	120.82	119.80	119.67	15.29	14.52	122	16	25	-	81		
295	M	E	- 1.4	- 0.1	1.3 -	-	mat	÷1	116.08	115.46	114.62	114.45	14.10	13.45	116	14½	19	-	79		
193	M	B	- 1.4	- 0.7	0.7 -	-	meget gml., bitter	4	120.68	120.30	119.95	119.85	14.65	14.60	120	15	30	-	48		
124	M	D	- 1.4	- 1.1	0.3 -	-	uren	4½	121.87	121.17	120.82	120.70	16.39	16.17	-	-	13	-	82		
281	M	E	- 1.8	0.9 -	2.7 -	-	bitter, fedtet	4¾	117.62	117.35	117.30	117.15	13.40	13.45	117	13½	10	-	42		
326	M	E	- 1.8	- 0.4	1.4 -	-	uren	3½	117.92	116.88	116.25	116.15	14.13	14.00	118½	15	50	-	114		
196	M	B	- 2.1	0.3 -	2.4 -	-	gml., tyk, bitter	3½	119.80	119.08	117.88	117.72	14.88	13.92	120½	15½	24	-	88		
283	M	E	- 2.1	- 0.7	1.4 -	-	uren	4¾	120.92	119.93	119.37	119.23	13.50	13.62	121	14	68	-	113		
38	H	C	- 2.1	- 1.4	0.7 -	-	lidt oljet	4	110.95	110.49	109.27	109.08	13.94	12.95	111½	14½	23	-	65		
307	M	E	- 2.4	- 2.4	0 -	-	fedtet, overarb.	4½	121.75	120.35	119.27	119.12	13.83	12.80	122	15½	5	-	155		
81	H	E	- 2.8	0.6 -	3.4 -	-	branket	6	125.52	124.79	123.50	123.28	15.28	14.50	127	16	51	-	95		
46	H	C	- 2.8	- 0.1	2.7 -	-	gml. bitter	4	117.59	116.99	116.25	116.05	16.41	16.60	117¾	17	93	-	80		
352	M	F	- 3.1	- 3.4	- 0.3	-	uren	4½	119.20	118.56	117.98	117.80	13.04	12.65	120	15½	19	-	82		
205	M	C	- 3.1	- 5.4	- 2.3	-	oljesur	4½	120.92	120.28	119.60	119.50	16.08	15.62	121½	17	22	-	74		
34	H	B	- 3.4	- 0.4	3.0 -	-	sur, ubeh. Smag	4	115.70	115.17	114.43	114.30	14.87	14.60	117	14	47	-	66		

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																																															Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Dommerne Skjen	Mæll. daglig	Mælk til 1 Smør	Mejeri-system	Centrifugering			Syrning											Kjærning					Æltning																									
	ved Henstand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk ctf. ved 0 R.	Fløde afk. til 0 R.	Ny Syre						Fløden henstod Tim.	beg. ved 0 R.	slutt. ved 0 R.	Fløden henstod Tim.	beg. ved 0 R.	slutt. ved 0 R.	varede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Smør	Gauge	Mellem Saltning og sidste Æltning																								
										lavet af	afk. til 0 R.	hen-sat ved 0 R.	hen-stod Tim.	afk. til 0 R.	anden Be-handling								Fløden syret med	pCt. Syre tilsat			beg. ved 0 R.	slutt. ved 0 R.	skyl-let	vad-sket	Tim.	0 R.																			
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51																					
11.88	0	0	4	10000	27	Ctf	1	24	9	F	ja	12	13	-	g	N	5	9	11	8	10	11	30	ja	nej	3½	2	18	9	10																					
14.02	111	184	3	2000	27	Ctf	1	20	6	F	-	19	-	-	i	K	5	10	12	18	7	8½	35	ja	nej	5	2	2½	8																						
14.81	0	0	3	8500	27	Ctf	1	20	10	S	-	-	-	-	gv	N	7	10	12	16	12	13	45	ja	nej	5	1	8	-																						
14.59	0	0	3	13800	29	Ctf	1	-	7	S	-	-	-	-	jo	K	2	9	9	19	9	10	30	ja	nej	3	1	20	5	10																					
13.37	0	0	3	4500	28	Ctf	1	-	13	-	-	-	-	-	-	J	-	13	14	7	11	12½	30	ja	ja	4	2	12	12																						
12.24	0	0	3	10600	26	Ctf	1	20	11	S	-	30	-	-	ajv	K	4	13½	14	16	9½	11	40	ja	nej	7	2	10	7																						
15.08	23	68	6	2670	28	Ctf	1	27	10	S	-	-	-	-	k	K	4½	13	14	18	11	14	35	nej	ja	5	2	1	-	10																					
15.18	10	14	5	2000	27	Is 24	-	-	-	s	-	26	24	-	ei	K	4	13	12½	21	11	13	35	nej	nej	4½	2	4	11																						
12.10	0	0	3	10520	27	Ctf	1	21	12	S	-	21	-	-	egx	K	10	12	12½	20	10	12	40	ja	nej	5	2	18	9																						
12.69	0	0	4	3600	26	Ctf	2	-	-	S	5	24	-	-	elv	K	-	15	15	14	9½	10	47	ja	nej	4½	3	12	9	11																					
13.04	0	0	3	10250	27	Ctf	1	-	9	s	-	-	-	-	eg	N	6	10	12½	16	9¾	11¾	37	ja	nej	4	3	20	7																						
12.80	0	0	3	12500	29	Ctf	1	22	8	H	ja	20	-	-	g	N	10	12	10	18	10	12	35	ja	ja	5	2	20	9																						
15.22	0	0	4	9500	26	Ctf	1	20	9	S	-	25	19	ja	i	K	4½	12	13	16	10	12	30	nej	nej	5	3	9	-	9																					
15.09	4	6	3	1700	28	Ctf	1	22	8	F	-	16	24	6	g	N	3	16	20	24	8	10	35	nej	nej	3½	2	3	7																						
11.92	0	0	3	7500	29	Ctf	1	20	11	F	-	13	24	-	g	N	10	10	12	14	10	12	40	ja	nej	4	2	17	10																						
12.73	0	0	3	4000	28	Ctf	1	22	4	-	-	-	-	-	-	J	-	11	12	13	9	10	40	ja	nej	4	1	8	4	10																					
16.10	0	0	3	18000	26	Ctf	1	21	11	H	ja	22	24	-	gn	N	4	11½	13	14	9	10	30	ja	nej	4½	1	3	6																						
14.51	2	2	4	7000	27	Ctf	1	16	10	F	10	-	-	-	g	N	20	13	13½	9	11	12	30	ja	nej	4	2	6	10																						
13.31	0	0	3	13000	27	Ctf	2	-	10	S	-	23	-	-	g	N	4	11	12	18	10	12	35	ja	nej	4½	1	10	12	10																					
15.06	0	0	3	7800	26	Ctf	1	20	9	S	-	25	-	-	g	N	3	12	12½	18	10	12	30	nej	nej	5	2	4	7																						
14.16	0	0	4	9500	27	Ctf	1	20	12	-	-	-	-	-	eg	N	3	12	9	28	9	11	35	ja	nej	4½	2	4	9																						
13.56	0	0	3	2400	27	Ctf	1	25	6	S	-	25	-	-	j	K	3	13	12	18	8	10½	30	ja	nej	4	2	5	-	10																					
14.03	0	0	3	7900	27	Ctf	1	18	11	S	-	22	-	-	g	N	2	12	13	16	9	12	30	ja	nej	4	2	6	6																						
14.67	4	5	3	7500	25	Ctf	1	22	11	s	-	22	-	-	g	N	6	11½	12	17	8½	10½	20	ja	nej	4	1	2	11																						
13.28	0	0	3	8000	28	Ctf	1	20	9	F	-	-	-	-	j	K	2	12	13	20	9	10½	35	ja	nej	3	2	20	10	11																					
14.38	0	0	3	12000	27	Ctf	1	18	8	s	-	-	-	-	fg	N	6	11½	12½	18	9	10	30	ja	nej	4	2	4	8																						
15.54	0	0	3	10500	27	Ctf	1	20	10	s	-	14	-	-	g	N	1½	10	13	16	9	13	50	ja	nej	4	2	3½	12																						
14.96	0	0	3	9500	27	Ctf	1	18	10	s	-	26	-	-	j	K	3	12	13	16	8½	10½	37	ja	nej	4	1	20	-	11																					
12.26	0	0	3	9000	28	Ctf	1	18	11	S	-	24	-	-	ej	K	8	13	12	16	12	13	35	ja	nej	4½	1	18	11																						
13.84	0	0	3	11000	27	Ctf	1	20	11	-	-	-	-	-	-	J	-	11½	-	16	9	11½	32	ja	nej	5	2	16	-	11																					
11.96	0	0	4	12500	28	Ctf	1	20	12	-	-	-	-	-	-	J	-	12½	12	18	10	10½	30	ja	nej	3½	2	12	-																						
12.13	0	0	4	6500	28	Ctf	1	20	9	F	-	12	-	-	g	N	-	11½	13	14	9	10	45	ja	nej	4	1	15	-																						
13.68	0	0	4	6700	28	Ctf	1	18	8	H	4	23	16	-	g	N	4	13	14	16	9½	12	35	ja	nej	4	2	6	4	11																					
15.28	0	0	3	13200	29	Ctf	1	20	8	S	-	30	-	-	j	N	10	13½	11	16	9½	12	31	ja	nej	4	1	2½	-																						
14.71	0	0	4	7800	27	Ctf	1	20	10	F	-	14	-	-	g	N	2	10	11½	17	9	10½	40	ja	nej	4	2	18	10																						
16.60	0	0	3	14700	27	Ctf	1	18	7	H	-	24	-	-	egve	N	11	12	13	13	9½	11	27	ja	nej	5	1	3	7	10																					
14.70	0	0	3	12000	28	Ctf	2	23	8	H	ja	20	-	-	dgv	N	8	10½	11½	16	8	9¾	37	ja	nej	3½	1	9½	9																						
12.68	0	0	3	1700	27	Ctf	1	-	7	H	-	24	-	-	gtv	N	12	12½	13	18	8	13	50	nej	nej	5	2	23	-																						
14.26	0	0	4	1000	30	Is 24	-	-	-	S	-	28	-	-	-	N	-	12	11	18	11	13	60	ja	nej	4	1	2	-	10																					
14.10	0	0	3	3000	28	Ctf	1	20	10	H	8	-	14	10	i	K	7	13	13	12	10	12	27	ja	ja	5½	2	12	10																						
15.23	0	0	3	6100	28	Ctf	1	22	11	s	ja	22	-	-	eg	N	10	11	13	14	11	-	40	ja	nej	3	2	6	6																						
16.59	0	0	3	11000	27	Ctf	1	20	9	S	-	30	-	-	j	K	4	12	13	16	10	13	35	ja	nej	4	2	3½	-	10																					
15.78	0	0	3	8500	28	Ctf	1	20	8	S	-	26	-	-	i	K	2½	12	14	16	8	-	30	ja	nej	3½	1	1	14																						
11.89	1	6	3	9450	27	Ctf	1	18	10	s	-	25	-	-	j	K	2	11	12	16	9	10½	25	nej	ja	4	3	17	9																						
12.91	0	0	3	5200	26	Ctf	1	18	11	-	-	-	-	-	-	J	-	-	-	11	12	25	ja	nej	4	2	5	12	10																						
16.05	0	0	3	15000	27	Ctf	1	20	9	S	-	20	-	-	ju	N	3	12	12	17	8	10	30	nej	nej	5	1	4	7	1																					
12.95	0	0	3	10283	28	Ctf	1	25	11	F	-	12	-	-	j	K	9	11	13	15	9½	12½	37	nej	nej	5	2	-	9																						
15.45	0	0	3	2400	26	Ctf	1	22	9	S	-	-	-	-	kyø	K	5	14	15	19	7	11	30	ja	-	4	2	5½	10																						
11.85	0	0	3	8000	27	Ctf	1	-	12	S	-	22	-	-	eg	N	10	12½	12	18	8½	10	30	ja	nej	4	2	24	7	1																					
16.17	0	0	4	1700	27	Ctf																																													

27de Udstilling med Bedømmelse den 10de og 24de August 1891

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde op-givet Pris i Øre over Top-note-ringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint									
Lebe-Nr.	Art		ved 1. Bed.	ved 2. Bed.	»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	Brutto $\mathcal{R}$				Thara $\mathcal{R}$		Brutto $\mathcal{R}$	Thara $\mathcal{R}$	ved Henstand i 11 Dage		andst Svind									
								+		÷	+	÷	+			÷	+		÷	+	÷						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20								
69	H	D	3.7	-	3.2	-	-	0.5	-	-	-	-	-	3 $\frac{1}{2}$	120.70	119.93	118.90	118.45	15.83	15.68	121 $\frac{1}{4}$	16	88	-	15	-	122
244	M	D	3.4	-	2.9	-	-	0.5	-	-	-	-	-	3 $\frac{1}{2}$	122.37	121.27	120.25	120.05	14.02	13.20	122 $\frac{1}{2}$	15 $\frac{1}{2}$	20	-	82	-	130
408	M	C	3.4	-	2.9	-	-	0.5	-	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	117.48	116.60	115.65	115.40	14.00	13.50	118	15	45	-	50	-	113
241	M	D	2.4	-	-	1.8	-	4.2	-	trannet	-	-	-	4	115.22	114.46	113.72	113.60	15.27	14.65	115	16	12	-	62	-	88
393	M	A	2.4	-	-	1.8	-	4.2	-	trannet	-	-	-	5	116.40	115.68	114.70	114.53	15.35	14.50	116	17	13	-	85	-	89
8	M	F	2.0	-	1.5	-	-	0.5	-	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	117.72	116.93	116.00	115.85	15.55	14.80	119	17	18	-	75	-	94
322	M	E	1.7	-	3.2	-	1.5	-	-	-	-	-	-	3 $\frac{1}{2}$	118.45	117.86	116.80	116.70	13.96	13.10	118	14	20	-	86	-	69
247	M	D	1.7	-	2.9	-	1.2	-	-	-	-	-	-	4	121.22	120.56	119.75	119.65	15.17	14.50	121	17	14	-	67	-	76
365	M	F	1.7	-	2.5	-	0.8	-	-	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	119.90	119.04	117.53	117.30	14.58	13.35	121	16	28	-	123	-	109
167	M	A	1.7	-	1.2	-	-	0.5	-	-	-	-	-	4	119.80	119.00	117.65	117.55	14.60	13.75	119	15	50	-	85	-	90
258	M	E	1.7	-	0.5	-	-	1.2	-	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	123.32	122.63	120.90	120.70	16.68	15.32	125	17	37	-	136	-	89
122	M	D	1.7	-	0.2	-	-	1.5	-	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	119.85	118.97	118.95	118.75	12.89	13.12	119	13	25	-	-	23	108
401	M	D	1.7	-	0.2	-	-	1.5	-	-	-	-	-	5	121.55	120.08	119.12	118.98	16.25	16.25	121 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$	96	-	0	-	161
6	M	G	1.7	-	-	2.5	-	4.2	-	trannet	-	-	-	3 $\frac{1}{2}$	118.39	118.20	117.40	117.20	14.65	13.95	119 $\frac{1}{2}$	15 $\frac{1}{2}$	10	-	70	-	39
5	M	D	1.7	-	-	3.8	-	5.5	-	oljet	-	-	-	4 $\frac{3}{4}$	121.20	120.10	119.30	119.10	14.98	14.35	121	17	17	-	63	-	130
250	M	D	1.4	-	3.2	-	1.8	-	-	-	-	-	-	4 $\frac{1}{4}$	122.35	121.50	121.25	121.12	14.30	14.17	121	15	12	-	13	-	98
178	M	A	1.4	-	2.5	-	1.1	-	-	-	-	-	-	5	113.90	113.39	112.35	112.10	15.49	14.57	114	15 $\frac{1}{2}$	12	-	92	-	76
90	H	E	1.4	-	1.2	-	-	0.2	-	-	-	-	-	4	117.60	117.01	116.35	116.20	13.16	12.62	118	15	12	-	54	-	74
7	M	E	1.4	-	0.9	-	-	0.5	-	-	-	-	-	4	114.58	114.02	113.35	113.25	13.42	12.97	115 $\frac{1}{2}$	15 $\frac{1}{2}$	22	-	45	-	66
17	H	A	1.4	-	0.2	-	-	1.2	farveplettet	farveplettet	-	-	-	5 $\frac{1}{2}$	137.62	137.06	136.20	136.00	15.68	15.58	140	15 $\frac{1}{2}$	76	-	10	-	76
66	H	D	1.4	-	-	2.8	-	4.2	-	trannet	-	-	-	4	118.98	118.26	117.37	117.20	16.91	16.20	119	17	18	-	71	-	89
242	M	D	1.0	-	2.5	-	1.5	-	-	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	119.55	118.78	117.75	117.65	13.58	13.10	120	15 $\frac{1}{2}$	55	-	48	-	87
161	M	A	1.0	-	2.2	-	1.2	-	-	-	-	-	-	4	124.87	124.37	123.15	123.07	14.84	13.90	125	15 $\frac{1}{2}$	28	-	94	-	58
395	M	A	1.0	-	2.2	-	1.2	-	-	-	-	-	-	3	118.80	117.79	116.82	116.70	15.35	14.60	119	17	22	-	75	-	113
3	M	D	1.0	-	1.2	-	0.2	-	-	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	114.46	113.78	113.08	113.00	14.64	14.20	115	16	26	-	44	-	76
165	M	A	1.0	-	1.2	-	0.2	-	-	-	-	-	-	5	120.67	119.92	119.40	119.30	15.23	14.80	120	16	9	-	43	-	85
185	M	A	1.0	-	1.2	-	0.2	-	branket	-	-	-	-	5	120.45	119.54	118.30	118.20	15.71	14.75	121	17	28	-	96	-	101
225	M	D	1.0	-	1.2	-	0.2	-	-	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	122.42	121.68	121.05	120.85	15.95	15.50	122 $\frac{3}{4}$	17	18	-	45	-	94
233	M	D	1.0	-	1.2	-	0.2	-	-	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	119.38	118.70	117.70	117.53	14.72	14.15	119 $\frac{1}{2}$	15	43	-	57	-	85
255	M	D	1.0	-	1.2	-	0.2	-	Farvesmag	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	115.10	114.33	113.87	113.70	13.10	12.95	115	14 $\frac{1}{2}$	31	-	15	-	94
313	M	E	1.0	-	0.9	-	-	0.1	-	-	-	-	-	4	117.35	116.88	116.50	116.35	13.08	12.87	117 $\frac{1}{2}$	13 $\frac{1}{2}$	17	-	21	-	62
4	M	D	1.0	-	-	0.1	-	1.1	-	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	126.55	125.80	124.84	124.70	15.55	14.80	126 $\frac{1}{2}$	16	21	-	75	-	89
2	M	D	1.0	-	-	0.8	-	1.8	-	uren	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	117.95	117.14	116.00	115.85	14.52	13.75	118	16	37	-	77	-	96
217	M	D	1.0	-	-	1.8	-	2.8	-	fedtet	-	-	-	5	119.77	118.68	117.80	117.65	13.69	12.97	120	14	16	-	72	-	124
371	M	E	0.7	-	2.2	-	1.5	-	-	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	114.55	113.86	113.07	112.85	12.91	12.30	115	13 $\frac{1}{2}$	18	-	61	-	91
376	M	F	0.7	-	2.2	-	1.5	-	-	-	-	-	-	4	117.30	116.65	115.60	115.40	15.73	14.80	118	17	12	-	93	-	85
172	M	A	0.7	-	1.5	-	0.8	-	-	-	-	-	-	5	120.12	119.43	118.60	118.45	15.80	15.18	120	16 $\frac{1}{2}$	21	-	62	-	84
248	M	D	0.7	-	0.5	-	-	0.2	-	-	-	-	-	1 $\frac{1}{2}$	121.32	120.28	119.00	118.80	13.77	12.70	121	14 $\frac{1}{2}$	21	-	107	-	124
254	M	D	0.7	-	0.2	-	-	0.5	-	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	121.60	120.89	120.17	120.00	15.10	14.52	122 $\frac{1}{2}$	16	14	-	58	-	88
359	M	F	0.7	-	0.2	-	-	0.5	for salt	-	-	-	-	3 $\frac{1}{2}$	122.10	121.69	120.97	120.85	16.06	15.75	122	16	41	-	31	-	53
28	H	A	0.7	-	-	0.1	-	0.8	-	-	-	-	-	4	134.30	133.83	133.25	133.20	16.38	15.97	137	17	17	-	41	-	52
251	M	D	0.7	-	-	0.1	-	0.8	-	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	121.55	120.95	120.00	119.85	17.30	16.53	121	18	18	-	77	-	75
384	M	F	0.7	-	-	0.1	-	0.8	-	-	-	-	-	4	118.45	117.71	116.58	116.35	14.98	14.42	119	15 $\frac{1}{2}$	57	-	56	-	97
22	H	A	0.7	-	-	0.8	-	1.5	-	tællt	-	-	-	4	125.83	124.59	123.43	123.23	14.75	14.22	126	16	63	-	53	-	144
236	M	D	0.7	-	-	1.1	-	1.8	-	sildet	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	122.78	122.00	121.45	121.30	15.35	14.95	123	16 $\frac{1}{2}$	15	-	40	-	93
92	H	E	0.7	-	-	1.8	-	2.5	-	trannet	-	-	-	4	114.65	113.64	113.12	112.88	14.61	14.10	114 $\frac{1}{2}$	16	1	-	51	-	125
190	M	B	0.4	-	1.5	-	1.1	-	-	-	-	-	-	4	127.35	126.72	126.00	125.95	15.00	14.65	128	17 $\frac{1}{2}$	37	-	35	-	68
246	M	D	0.4	-	1.5	-	1.1	-	branket	-	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	116.92	116.11	115.25	115.20	14.55	14.02	117	16	33	-	53	-	86
249	M	D	0.4	-	1.2	-	0.8	-	-	-	-	-	-	4 $\frac{1}{4}$	118.27	117.58	116.72	116.55	13.23	12.60	117	14	23	-	63	-	86
382	M	G	0.4	-	0.5	-	0.1	-	uren	uren	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	123.72	122.83	121.90	121.70	14.79	14.20	122	17	34	-	59	-	109
253	M	D	0.4	-	-	2.5	-</																				

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet.																																															Bemærkninger Nr.
	Bortflydt Kvt.		Skjen	Mælk daglig	Mælk til 1 1/2 Smør	Mejeri-system	Centri-fugering			Syrning										Kjærning							Æltning																								
	ved Hen-stand i H Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk etf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre					Fløden syret med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden hen-stød Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	va-rede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 1/2 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning																								
										lavet af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	hen-stød Tim.	afk. til o R.									anden Be-handling	skyl-let			vad-sket	Tim.	o R.																						
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51																					
17.31	13	29	3	1250	25	Ctf	2	-	9	-	-	-	-	-	-	K	2	14 1/2	11	19	11	-	35	ja	nej	3 1/2	1	2 1/2	8	11																					
13.42	0	0	3	11800	26	Ctf	1	18	13	S	-	30	-	-	-	dg	N	3	14	14	18	10	12	30	ja	nej	4	1	20		10																				
14.15	5	5	3	7600	25	Ctf	1	-	10	-	-	-	-	-	-	K	2	10	12	18	10	11 1/2	35	ja	nej	3	2	20	6																						
12.27	0	0	3	12500	27	Ctf	1	20	9	S	9	19	-	-	-	eh	N	5	19	14 1/2	12	9 3/4	10 1/4	32	ja	nej	5	2	19		8																				
12.26	0	0	3	8600	26	Ctf	1	-	8	s	-	21	-	-	-	dg	N	8	13	8	18	8	10	32	ja	nej	4	2	19	7	11																				
12.38	0	0	3	6000	26	Ctf	1	22	13	H	ja	24	24	-	-	ek	K	10	13	13 1/2	11	10	10 1/2	25	ja	ja	4	2	22	-																					
13.85	0	0	3	5900	26	Ctf	1	24	12	s	-	12	-	-	-	dg	N	5	13	14	16	11 1/2	13 1/2	25	ja	nej	3	2	20	12																					
13.48	0	0	4	13000	26	Ctf	1	20	10	s	7	22	-	-	-	g	N	3	12	12	15	10	11 1/2	45	ja	nej	4 1/2	2	3	8																					
14.14	0	0	3	5800	26	Ctf	1	-	8	F	-	-	-	-	ja	g	N	20	10	11 1/2	18	11	12 1/2	35	ja	nej	3	2	4	-	10																				
15.12	0	4	4	6200	26	Ctf	1	-	10	S	-	-	-	-	-	ej	K	6	10	13	16	10	12	35	ja	nej	4 1/2	2	20	5	14																				
12.57	0	0	3	6200	28	Ctf	1	-	12	-	-	-	-	-	-	J	-	12	11 1/2	14	11 1/2	13	35	ja	nej	5	2	18	11																						
15.52	0	0	4	7500	27	Ctf	1	20	11	S	ja	20	-	-	-	g	N	4	11	12	16	10	11 1/2	25	ja	nej	4	1	2	14																					
13.92	67	118	3	5000	26	Ctf	1	20	9	-	-	-	-	-	-	J	J	-	10	12	12	9 1/2	11 1/2	35	ja	nej	4	1	10	9																					
11.11	0	0	4	4000	26	Ctf	1	24	14	s	-	28	24	-	-	j	K	3	14	11	12	11	13	45	ja	nej	3 1/2	2	20	10	23																				
13.77	0	0	3	11000	28	Ctf	1	22	10	S	-	26	-	-	-	g	N	2	11	13	16	9	10	20	ja	nej	3	2	4	9																					
13.96	0	0	3	13000	26	Ctf	1	20	10	s	-	28	-	-	-	ek	K	1	10	11	18	10	10 1/2	25	ja	nej	3	2	2	-																					
12.87	0	0	3	22783	27	Ctf	1	18	11	S	-	19	-	12	-	gn	N	8	13	11	16	10 1/2	11 1/2	30	ja	nej	5	1	18	9																					
13.37	0	0	4	1200	24	Ctf	2	-	13	-	-	-	-	-	-	-	K	1	13	11	18	12	13	36	ja	nej	4	2	4	12																					
14.71	0	0	3	14000	26	Ctf	1	21	9	s	-	-	-	-	-	g	N	6	11	12 1/2	15	10	11 3/4	32	nej	nej	4	2	3	10	1																				
14.53	4	4	4	2700	31	Ctf	1	-	6	H	ja	24	-	-	-	k	K	3 1/2	13	14	18	10	12	40	ja	nej	4	1	3 1/2	-																					
16.31	0	0	4	1200	25	Ctf	1	18	5	S	-	24	24	-	-	ej	K	6	13 3/4	13 3/4	17	8 1/4	11 1/4	30	nej	nej	4	2	3	12																					
14.18	0	0	3	9000	27	Ctf	1	22	13	S	-	23	18	-	-	g	N	3	13	12 1/2	18	10	12	35	ja	nej	5	2	7	8																					
13.94	0	0	3	9900	26	Ctf	1	18	10	H	ja	18	-	ja	-	g	N	2 1/2	11	13	18	10 1/2	12	35	nej	nej	4	2	28	10																					
13.88	0	0	3	7500	26	Ctf	1	18	8	S	5	22	-	-	-	i	K	5	13	9 1/2	17	8	9	25	ja	nej	2 1/2	1	18	10	11																				
14.11	0	0	3	6000	25	Ctf	1	22	11	-	-	-	-	-	-	J	-	11	12 1/2	16	10	11 1/2	35	nej	nej	3 1/2	2	18	12																						
12.33	0	0	3	5500	27	Ctf	1	-	10	S	-	26	12	-	-	ei	K	8	14	13	11	9	11	35	ja	nej	4	2	17	10																					
13.64	0	0	4	18000	28	Ctf	1	-	10	F	-	-	24	-	-	g	N	10	11	12	12	12	13	-	ja	nej	4	1	16	-																					
15.98	0	0	3	6400	25	Ctf	1	20	8	-	-	-	-	-	-	-	J	-	10	12	20	9	12	30	nej	nej	4	1	22	11																					
14.92	0	0	6	6452	26	Ctf	1	20	14	F	-	15	-	-	-	g	N	3	14	14	18	13	14	20	ja	nej	4	1	1 1/2	14	10																				
14.58	0	0	4	9000	26	Ctf	1	20	10	S	ja	25	-	-	-	ek	K	2	11 1/2	12 1/2	19	10	12	35	ja	nej	4	2	3	11																					
11.56	0	0	3	6000	26	Ctf	1	-	6	H	ja	22	-	-	-	jp	K	6	12	13 1/2	17	8	9	40	nej	nej	4	2	18	9																					
13.03	0	0	3	6500	27	Ctf	1	16	9	S	-	-	-	-	-	m	K	5	12	14	18	9	11	25	ja	nej	5	3	8	7																					
13.18	0	0	3	9500	25	Ctf	1	20	11	S	-	24	-	ja	-	eg	N	4	11 1/2	12	18	10	12 1/2	29	ja	nej	4 1/2	1	18	9	11																				
13.59	0	0	3	5300	27	Ctf	1	18	10	S	ja	22	22	-	-	eg	N	2	16	15	10	9	11 1/2	45	ja	nej	2	2	20	10																					
15.38	0	0	3	7000	27	Ctf	1	20	10	F	-	-	-	-	-	i	K	4	11	11 1/2	9	9 1/2	11	30	ja	nej	3 1/2	2	4 1/2	11																					
14.29	0	0	3	8000	26	Ctf	1	24	11	S	-	24	19	-	-	ei	K	7	14	12	19	9 1/2	10	40	ja	nej	4	2	14	10																					
14.10	0	0	3	13000	26	Ctf	1	17	11	S	-	-	-	-	-	g	N	6	11 1/2	10 1/2	17	10 1/2	12 1/2	42	ja	nej	4	2	6	9																					
13.36	0	0	3	13338	25	Ctf	1	20	10	-	-	-	-	-	-	-	J	-	12 1/2	13	17	9	10 1/2	35	ja	nej	3	2	20	6	11																				
13.64	0	0	3	8000	26	Ctf	1	21	9	S	ja	-	-	-	-	gv	N	3	13	13	16	9	11	35	ja	nej	4	2	16	6																					
12.32	0	0	3	3600	27	Ctf	1	24	9	F	-	24	-	ja	-	-	N	10	10	12	12	10	11 1/2	32	ja	nej	-	1	11	-																					
14.42	0	0	3	1600	26	Is 24	-	-	-	S	-	24	20	-	-	el	K	4	14	12	20	9	11	42	ja	nej	5	2	3	5																					
14.32	0	0	3	11500	26	Ctf	1	-	10	-	-	-	-	-	-	-	J	-	-	-	-	9	11	25	ja	nej	3 1/2	1	18	-																					
16.63	0	0	3	5021	26	Ctf	1	20	9	S	-	22	-	-	-	eg	N	4 1/2	11	12	18	9	11	40	ja	nej	3	1	3	9	10																				
12.22	4	4	4	2250	27	Ctf	1	26	8	F	-	28	-	-	-	lv	K	5	15	11 1/2	19	9	10 1/2	45	ja	nej	4	1	4	-																					
13.47	0	0	3	7600	26	Ctf	1	25	7	S	ja	22	-	-	-	g	N	4 1/2	12	12 1/2	16	9	10 1/2	29	nej	nej	4 1/2	2	18	-	11																				
12.52	0	0	3	800	26	Is 24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	6	13	11 1/2	22	13	14	40	ja	nej	5 1/4	3	9	12																					
12.02	0	0	3	6200	26	Ctf	1	22	8	S	-	16	-	-	-	dg	N	5	11 1/2	12	18	9	11	40	ja	nej	4 1/2	2	18	10																					
12.86	0	0	3	10400	27	Ctf	1	20	9	s	-	16	22	-	-	dg	N	4	12	11	17	9	10 1/2	27	ja	-	4	2	18	-																					
14.19	0</																																																		

27de Udstilling (fortsat).

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren				Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden	Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde op-givet Pris i Øre over Top-note-ringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde op-givet		Svind i Kvint			
Løbe-Nr.	Art		ved 1. Bed.		ved 2. Bed.			ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.		Brutto ₤				Thara ₤		Brutto ₤	Thara ₤	ved Henstand i 11 Dage		andret Svind	
			»a.«		»b.«						»m.«	ved An-kom-sten	efter 1ste Strip-ping	før 2den Strip-ping	ved Af-gan-gen	ved 1ste Strip-ping			ved 2den Strip-ping	Smør		Træ
			+	÷	+	÷																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
245	M	D	0	-	2.9	-	-	4	118.50	117.53	117.02	116.85	12.20	11.95	118	13	26	-	114			
169	M	A	0	-	1.2	-	-	5	116.05	115.38	114.28	114.10	13.03	12.50	115½	13½	57	-	85			
230	M	D	0	-	1.2	-	-	4½	119.05	118.38	117.08	116.95	15.88	14.68	120	17	10	-	80			
426	M	C	0	-	1.2	-	-	5	122.52	121.60	120.85	120.75	15.31	14.65	123	18	9	-	102			
366	M	F	0	-	0.9	-	-	4¼	118.57	118.22	117.75	117.65	15.12	14.82	119	15½	17	-	45			
184	M	A	0	-	0.5	-	branket	4	117.20	116.60	115.87	115.80	14.18	13.55	118	15	10	-	67			
164	M	A	0	-	0.2	-	-	4	118.05	117.37	116.90	116.80	11.83	11.65	118	14	29	-	78			
259	M	E	-	0	-	0.5	-	4½	122.07	121.51	121.10	120.95	16.66	16.35	124	17	10	-	71			
348	M	F	-	0	-	2.8	-	4	121.05	120.46	119.75	119.58	14.24	13.62	122	15	9	-	76			
21	H	A	-	0.3	1.9	-	løs, grov	5	120.25	119.30	117.50	117.05	16.66	16.50	121	17	164	-	140			
220	M	D	-	0.3	1.9	-	lidt oljesur	4¼	122.15	121.63	121.25	121.10	16.95	16.65	122	17	8	-	67			
181	M	A	-	0.3	1.2	-	-	4½	117.90	117.38	116.35	116.25	15.18	14.25	-	-	10	-	62			
356	M	F	-	0.3	1.2	-	lidt fedtet	4½	122.15	121.38	120.57	120.30	13.98	13.38	122½	15	21	-	104			
361	M	E	-	0.3	0.2	-	-	4½	122.47	121.91	121.25	121.10	15.86	15.20	-	-	0	-	71			
174	M	A	-	0.3	-	0.1	-	4	119.35	118.78	117.28	117.18	15.50	14.30	119½	16½	30	-	67			
52	H	D	-	0.3	-	1.5	uren, mat	5	119.17	118.25	117.10	117.00	14.55	13.48	119½	16	8	-	102			
374	M	F	-	0.3	-	1.5	Bismag	4½	120.25	119.67	118.60	118.45	16.22	15.30	122	17	15	-	73			
256	M	D	-	0.3	-	2.5	oljet	4½	117.87	116.88	116.07	115.82	15.80	15.25	118	16	26	-	124			
106	H	A	-	0.3	-	3.1	oljesur	4	122.48	122.02	121.40	121.35	15.05	14.60	123	16	17	-	51			
162	M	A	-	0.6	0.9	-	lidt uren	4	120.48	119.62	118.86	118.70	12.92	12.27	121	16½	11	-	102			
218	M	D	-	0.6	0.5	-	-	4½	120.00	119.08	117.57	117.40	17.73	16.50	120	19	28	-	109			
257	M	D	-	0.6	-	0.5	-	4½	120.30	119.20	117.87	117.65	15.01	14.15	120	16½	47	-	132			
9	M	E	-	0.6	-	1.5	uren, oljet	6	118.37	117.95	117.27	117.15	15.32	14.80	118½	16	16	-	54			
163	M	A	-	1.0	1.2	-	-	3½	120.30	119.60	118.52	118.40	13.69	12.90	120	14½	29	-	82			
360	M	F	-	1.0	1.2	-	uren	4	117.80	117.27	116.65	116.55	15.27	14.80	120	15	15	-	63			
219	M	D	-	1.0	0.9	-	blød	4	119.10	118.14	117.37	117.20	14.45	13.95	120	15	27	-	113			
235	M	D	-	1.0	0.9	-	lidt uren	4½	121.05	120.19	119.60	119.45	17.10	16.75	121	18	24	-	101			
171	M	A	-	1.0	0.2	-	Farvesmag	5	118.80	118.05	117.03	116.90	13.48	13.25	119½	15	79	-	88			
358	M	F	-	1.0	-	0.8	fedtet, gml	4	118.07	117.47	116.55	116.45	15.15	14.42	120	16	19	-	70			
177	M	A	-	1.3	1.9	-	lidt bitter	3	113.78	113.16	112.08	111.95	13.48	12.55	-	-	15	-	75			
173	M	A	-	1.3	1.2	-	-	5	120.12	119.43	118.35	118.18	13.55	12.57	122	14	10	-	86			
413	H	A	-	1.3	1.2	-	uren, sur	5	119.65	118.70	117.87	117.75	12.48	12.40	120	13	75	-	107			
1	M	D	-	1.3	-	1.5	brank., uren	4¼	117.17	116.35	115.80	115.70	13.69	13.45	116	14	31	-	92			
27	H	A	-	1.3	-	2.8	-	5	119.92	119.21	117.67	117.50	16.21	14.90	120½	17	23	-	88			
378	M	E	-	1.3	-	3.8	sur, uren	4½	118.85	118.45	117.42	117.15	16.07	15.13	120	16½	9	-	67			
387	M	A	-	1.6	0.2	-	lidt bitter	2	117.17	116.57	115.45	115.30	14.82	14.52	117½	15	82	-	75			
411	H	C	-	1.6	0.2	-	uren, tallet	3	118.05	117.40	116.32	116.10	15.29	14.82	119	15	61	-	87			
303	M	E	-	1.6	-	0.1	lidt bitter	4½	121.25	120.70	119.80	119.60	15.80	15.12	-	-	22	-	75			
29	H	A	-	1.6	-	0.5	-	5	113.65	112.86	111.50	111.37	16.07	15.20	114	17	49	-	92			
197	M	C	-	2.0	-	0.1	bitter, uren	3½	121.55	120.72	119.87	119.80	15.88	15.75	122	16	72	-	90			
67	H	D	-	2.3	-	0.8	mat, fedtet	5	115.90	114.99	113.95	113.85	15.84	15.10	117	17	30	-	101			
70	H	D	-	2.6	0.2	-	tyk, uren	5	114.40	113.57	113.40	113.30	12.20	12.28	115	12½	25	-	93			
252	M	D	-	2.6	-	0.8	bitter	4½	121.13	120.11	119.45	119.30	15.75	15.55	121½	17	46	-	117			
10	M	E	-	2.6	-	3.8	-	4½	117.05	116.55	115.90	115.80	14.20	13.92	117	14	37	-	60			
168	M	A	-	3.0	-	0.5	grov, uren	3½	118.88	118.41	117.70	117.60	14.43	14.15	119	15	43	-	57			
166	M	A	-	3.0	-	1.1	tyk, uren, fedtet	5	94.87	94.32	94.18	94.10	10.59	10.70	94½	10	25	-	63			
385	M	F	-	3.3	-	2.5	uren, fedtet	4	119.30	118.62	117.40	117.25	15.84	14.60	-	-	45	-	83			
60	H	D	-	3.6	-	4.8	oljet, tallet	5	114.37	113.41	112.65	112.50	13.11	12.80	115½	15	45	-	111			
108	H	A	-	4.6	-	5.8	oljesur	3	119.42	118.86	117.73	117.62	15.29	14.37	119½	15	21	-	67			
71	H	D	-	5.0	-	4.8	oljesur	5	118.73	117.57	117.12	116.85	14.63	14.55	119	16	37	-	143			
107	H	A	-	5.3	-	6.1	oljesur	0	123.00	122.20	121.45	121.30	12.80	12.25	122¾	13¾	20	-	95			

Vand-indhold efter kemisk Analyse pCt.	Lage			Mejeriet havde opgivet																									Bemærkninger Nr.	
	Bortflydt Kvt.		Lommerne Skjen	Mælk daglig	Mælk til 1 Ø Smør	Mejeri-system	Centri-fugering		Syrring										Kjærning							Æltning				
	ved Hen-stand i 11 Dage	i Alt					Gange daglig	Mælk etf. ved o R.	Fløde afk. til o R.	Ny Syre						Flø-den syr-net med	pCt. Syre tilsat	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	Fløden hen-stod Tim.	beg. ved o R.	slutt. ved o R.	va-rede Min.	Smørret		Kvt. Salt til 1 Ø Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning		
										lavel af	afk. til o R.	hen-sat ved o R.	hen-stod Tim.	afk. til o R.	anden Be-hand-ling									skyl-let	vad-sket			Tim.		o R.
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
16.95	0	0	3	10000	26	Ctf	1	23	12	F	-	-	-	-	j	K	2	12½	10¾	18	9½	-	30	ja	nej	4	1	2½	10	
13.48	5	16	4	14000	27	Ctf	1	19	10	-	-	-	-	-	-	K	4	14	14	17	9½	11	29	ja	nej	4	2	16	-	
14.66	0	0	3	6500	27	Ctf	1	21	10	-	-	-	-	-	-	K	2	10½	11	18	9½	10½	30	nej	nej	4	2	8	8	
14.57	0	0	3	13000	26	Ctf	1	-	8	F	3	25	-	-	j	N	2	13	13	19	11½	12½	30	-	-	4	2	4	-	
13.93	0	0	3	5700	27	Ctf	1	18	10	S	-	14	-	ja	g	N	15	10½	12	15	9½	10½	35	ja	nej	3½	2	2	9	
11.38	0	0	3	6440	27	Ctf	1	20	8	S	-	-	-	-	g	N	5	10	10¾	14	10½	12	28	ja	nej	4	1	3	7	
13.05	0	0	3	6600	26	Ctf	1	18	11	F	-	22	-	-	g	N	7	12	12	18	9	11	37	ja	nej	5	2	20	10	
16.47	0	0	4	8000	25	Ctf	1	20	11	-	-	-	-	-	-	J	-	12	12	16	11	12	30	ja	nej	4	1	2	-	
13.09	0	0	3	4523	25	Ctf	1	22	10	s	-	22	-	-	gv	N	5	12½	13	18	11	13	35	ja	nej	3½	3	20	9	
15.17	102	112	3	3700	24	Ctf	1	-	7	S	-	26	26	-	i	K	6	12½	12	17	9	10	40	ja	nej	5½	2	2	9	1
17.40	0	0	3	6300	27	Ctf	1	19	9	S	-	-	-	-	j	K	6½	13	12	17	10	12	32	nej	nej	4	2	4	10	
13.27	0	0	3	10000	26	Ctf	1	20	12	S	ja	25	-	-	ems	K	3½	12	11	18	11	12¾	37	ja	nej	3½	2	18	10	
12.81	0	0	3	7000	26	Ctf	1	21	12	S	-	-	-	-	i	K	10	14	12	8	9½	10	30	ja	-	4	2	16	9	
15.60	0	0	3	5000	27	Ctf	1	20	12	H	ja	22	-	ja	irs	K	6	12	11	19	10	12	35	ja	nej	5	2	4	-	
13.10	0	0	3	11000	26	Ctf	1	18	8	H	ja	19	-	-	eg	N	1½	12½	13	16	10	11½	36	ja	nej	4½	2	16	10	
15.27	0	0	3	2400	26	Ctf	1	-	8	s	8	26	-	-	em	K	1	12½	13½	20	12	12½	40	nej	nej	5½	1	1½	4	
14.74	0	0	3	5500	25	Ctf	1	18	10	S	-	14	-	-	i	K	8	12	11½	17	9	10½	30	ja	nej	3	2	8	9	
13.94	0	0	3	7250	26	Ctf	1	20	11	s	-	22	-	-	jv	K	2	12	12	7	11	13	25	ja	nej	4	2	21	12	
13.28	0	0	3	1500	25	Is 36	-	-	-	-	s	-	-	-	-	K	2	13	13	24	13	15	70	nej	nej	6	2	4	-	11
12.78	0	0	3	11600	26	Ctf	1	20	10	-	-	-	-	-	-	K	3	12	11	16	9	11	35	ja	nej	4	2	20	8	
18.02	0	0	4	6200	26	Ctf	1	22	13	S	-	26	-	ja	eg	N	2½	13	13	16	11	12	30	ja	-	4	1	3	12	
13.18	0	0	3	8350	27	Ctf	1	20	10	-	-	-	-	-	-	K	2	11	-	15	10	-	20	ja	nej	5	2	-	-	
14.08	0	0	3	7800	26	Ctf	1	22	10	s	10	24	-	-	ej	K	3	11	12	18	10½	12½	40	ja	nej	4½	2	3	7	
15.80	0	0	3	4850	27	Ctf	1	20	11	S	-	25	-	-	eg	N	5	11	10½	17	9	11	30	ja	nej	4	1	9	7	
14.63	0	0	3	6500	26	Ctf	1	18	11	F	-	14	-	-	g	N	6	12	11	16	11	12½	40	ja	ja	3½	2	7	-	
16.33	0	0	3	5000	27	Ctf	1	18	8	S	6	20	-	7	g	N	5	16	12	11	8	9	35	ja	nej	4	2	2	9	
15.19	0	0	3	9000	26	Ctf	1	18	8	S	-	25	18	-	gv	N	6	11	12½	18	9	10	35	ja	ja	4½	2	4	6	
14.22	0	0	3	13600	26	Ctf	1	26	10	H	-	-	22	-	ekr	K	5	10½	12	16	10	11	40	ja	nej	4	2	2	-	10
13.60	0	0	3	6500	26	Ctf	1	20	9	F	9	12	-	-	g	N	6	11½	12	14	10	10	35	ja	nej	4	2	16	-	
12.84	0	0	3	11200	26	Ctf	1	20	8	s	-	25	-	-	j	K	3½	11½	13	18	9½	11	35	nej	nej	4½	2	-	6	
15.04	0	0	3	9650	25	Ctf	1	20	6	F	5	16	10	10	g	N	8	12	12½	16	10	10½	30	ja	nej	5	2	6	4	
12.99	39	94	3	4000	25	Ctf	1	24	11	S	-	24	-	-	-	K	3	11	10	8	9	10	25	ja	nej	4	2	3	-	1
14.66	0	0	3	4700	26	Ctf	1	-	10	F	-	13	-	-	j	K	5	12	11½	16	9	-	35	ja	nej	4	1	3	8	
13.86	0	0	3	1700	25	Ctf	1	20	7	S	-	24	24	-	ei	K	3	12	13	19	9	11	45	ja	nej	5	2	3	7	
12.83	0	0	3	9000	27	Ctf	1	21	10	S	10	27	-	-	g	N	10	12½	9	15	9	11	30	ja	nej	5	2	20	12	
14.68	25	25	3	6000	25	Ctf	1	20	7	s	-	-	-	-	gno	N	5	11	11½	16	10½	12	30	ja	nej	3½	2	3	4	
15.02	0	0	4	1900	33	Vd-	-	-	-	S	-	-	-	-	j	K	3	12	13	16	10	12	35	ja	nej	4	2	8	12	
12.85	0	0	3	6200	26	Ctf	1	20	13	F	-	23	-	-	m	K	5	13½	13½	8	10½	12	35	ja	nej	4	3	3	8	
15.02	0	0	3	1400	25	Is 24	-	-	-	F	-	-	-	-	-	N	6	14	13	19	11	13	35	ja	-	4½	2	4	-	
13.52	6	31	3	11700	26	Ctf	2	-	9	S	-	20	-	-	g	N	4	12½	14	16	10	11	30	nej	nej	4	2	14	-	
16.02	0	0	3	1600	26	Ctf	1	24	9	s	ja	30	-	-	dgv	N	2	16	13	18	11	13	45	ja	nej	4	3	3	7	
12.94	0	0	2	1600	26	Ctf	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
17.85	0	0	3	14500	25	Ctf	1	22	9	-	-	-	-	-	-	J	-	11½	12	18	10	-	-	-	-	-	-	-	-	
14.36	0	0	4	7000	28	Ctf	1	22	11	-	-	-	-	-	-	F	10	15	7	20	7	9	35	ja	nej	5	1	12	9	9
16.17	6	8	2	3200	26	Ctf	1	-	12	-	-	-	-	-	-	K	1	12	11½	17	11½	12½	30	ja	-	4	2	20	12	
16.48	0	0	3	14574	26	Ctf	1	22	10	-	-	-	-	-	-	J	-	12½	11	16	9	10	34	ja	nej	5	3	3½	8	
14.21	0	0	3	6500	27	Ctf	1	22	10	H	ja	22	-	-	eg	N	5	13½	10	16	10	11½	30	ja	nej	3	2	4	-	
15.49	0	0	3	1900	28	Is 24	-	-	-	F	-	-	-	-	-	N	-	14	12	24	9	11	35	nej	nej	4	1	3	5	1
14.41	0	0	3	4300	26	Ctf	1	16	5	H	5	26	-	-	-	K	2½	14¾	15¾	16½	8½	10½	40	nej	nej	6	2	3½	-	10
12.60	0	0	3	2500	25	Ctf	1	22	11	s	-	15	-	-	dgv	N	2½	11	14	20	10	12	35	ja	nej	4	2	6	-	1
12.37	0	0	3	1100	25	Ctf	1	20	17	F	-	26	-	-	-	K	10	17	13	10	11	12½	35	ja	nej	5	2	8	6	11

28de Udstilling med Bedømmelse den 2den og 16de November 1891

Mejeri			Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Pris Mejeriet havde opgivet i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint				Vandindhold efter kemisk Analyse pCt.
				ved 1. Bed.	ved 2. Bed.						Brutto ₧				Thara ₧				ved Henstand i 11 Dage		and Svind		
											»a.«	»b.«	»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.	ved An-kom-sten	efter 1ste Strip-ning	før 2den Strip-ning				ved Af-gan-gen	
				+	÷	+	÷	+	÷		+	÷	+	÷	+	÷	+	÷	+	÷		+	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
311	M	E	3.9	- 2.0	- -	1.9	-	-	4	120.47	120.04	119.67	119.50	13.84	13.65	120½	14½	18	-	19	-	60	15.19
71	H	D	3.6	- 3.0	- -	0.6	-	-	4½	120.45	119.83	119.27	119.05	16.45	15.97	121	17½	8	-	48	-	84	12.68
396	M	D	3.6	- 0	- -	3.6	-	-	4	124.43	123.60	123.25	123.02	16.13	15.95	124	16½	17	-	18	-	106	14.76
302	M	E	3.2	- 2.6	- -	0.6	-	-	4	127.58	126.87	126.03	125.75	16.60	16.15	128	18	39	-	45	-	99	14.78
69	H	D	3.2	- 2.0	- -	1.2	-	-	3½	120.17	119.91	119.48	119.27	15.46	15.40	121½	16	37	-	6	-	47	15.49
251	M	D	2.9	- 2.0	- -	0.9	-	-	4½	117.98	117.70	117.45	117.17	15.76	15.77	118	16½	26	-	-	1	56	16.09
107	H	A	2.9	- 0.6	- -	2.3	-	-	4	121.92	121.17	120.85	120.60	12.55	12.60	121	13½	37	-	-	5	100	13.58
241	M	D	2.9	- 0.6	- -	2.3	-	-	4½	117.17	116.64	116.40	116.25	15.60	15.45	117½	16½	9	-	15	-	68	12.26
160	M	A	2.6	- 3.3	- 0.7	-	-	-	4	124.10	122.67	121.58	121.30	15.01	15.30	124	16	138	-	-	29	171	15.73
293	M	E	2.6	- 2.0	- -	0.6	-	-	4¾	132.05	131.62	131.40	131.15	16.47	16.55	-	-	30	-	-	8	68	16.18
70	H	D	2.6	- 1.3	- -	1.3	-	-	5	115.92	115.38	115.25	115.15	12.55	12.55	116½	12½	13	-	0	-	64	13.28
80	H	E	2.2	- 2.3	- 0.1	-	-	-	6	115.45	115.03	115.00	114.90	14.00	14.50	117	15	53	-	-	50	52	14.55
144	M	A	2.2	- 2.3	- 0.1	-	-	-	4½	118.20	117.45	116.37	116.15	13.93	14.18	118	15	133	-	-	25	97	14.39
244	M	D	1.9	- 2.3	- 0.4	-	-	-	5	118.10	117.48	117.00	116.80	13.54	13.15	118	14½	9	-	39	-	82	14.78
140	M	A	1.9	- 1.6	- -	0.3	-	-	4	124.25	123.18	122.53	122.30	13.52	13.60	124	14	73	-	-	8	130	14.05
237	M	D	1.9	- 1.0	- -	0.9	-	-	4½	122.05	121.37	120.62	120.40	17.12	16.37	-	-	0	-	75	-	90	11.88
83	H	E	1.9	- 0.6	- -	1.3	-	-	5	114.25	113.93	113.75	113.65	15.16	15.17	117	15	19	-	-	1	42	15.14
312	M	E	1.9	- 0	- -	1.9	-	uren	3½	118.10	117.60	117.10	116.87	14.87	15.07	118	15½	70	-	-	20	73	11.70
255	M	D	1.9	- 0.7	- -	2.6	-	sæbet	4½	116.98	116.39	116.15	116.00	14.29	14.10	116	15½	5	-	19	-	74	12.66
253	M	D	1.9	- 3.7	- -	5.6	-	harsk	4½	120.30	119.60	119.25	119.15	17.33	17.25	121	18½	27	-	8	-	80	13.35
152	M	A	1.6	- 3.6	- 2.0	-	-	-	4	119.12	118.05	117.07	116.85	14.65	14.75	120½	15½	108	-	-	10	129	15.26
65	H	D	1.6	- 3.0	- 1.4	-	-	-	5	119.25	118.65	118.12	118.00	18.55	18.35	-	-	33	-	20	-	72	13.41
31	H	A	1.6	- 2.0	- 0.4	-	-	-	5	117.50	117.02	116.40	116.20	14.49	14.50	119	16	63	-	-	1	68	14.12
67	H	D	1.6	- 0.6	- -	1.0	-	-	5	115.75	115.13	114.40	114.25	17.03	16.90	116	18	60	-	13	-	77	12.18
155	M	A	1.2	- 3.0	- 1.8	-	-	-	4	129.12	128.41	127.29	127.15	13.75	13.95	130	16	132	-	-	20	85	12.23
304	M	E	1.2	- 0.7	- -	1.9	-	-	5	117.65	117.34	116.62	116.38	15.89	16.45	118	15½	128	-	-	56	55	14.05
32	H	A	1.2	- 2.0	- -	3.2	-	oljet	6	128.87	128.33	126.55	126.20	17.00	17.15	130	17½	193	-	-	15	89	13.96
292	M	E	0.9	- 3.3	- 2.4	-	-	-	4¾	119.07	118.47	118.17	117.85	13.64	13.55	120	16½	21	-	9	-	92	12.88
242	M	D	0.9	- 0.6	- -	0.3	-	-	4½	117.90	117.17	116.55	116.30	13.05	12.88	118	14½	45	-	17	-	98	13.53
291	M	E	0.9	- 0.7	- -	1.6	-	gammel	4½	115.48	115.13	114.92	114.70	13.75	13.65	-	-	11	-	10	-	57	14.87
150	M	A	0.6	- 1.0	- 0.4	-	-	-	4	118.02	116.21	114.90	114.75	13.09	13.35	118	13½	157	-	-	26	196	14.89
158	M	A	0.6	- 1.0	- 0.4	-	-	-	5	118.37	117.60	116.52	116.35	16.10	16.32	119	17	130	-	-	22	94	18.01
246	M	D	0.6	- 0.6	- 0	-	-	-	4½	118.50	117.88	117.60	117.45	16.06	15.85	118	17	7	-	21	-	77	13.73
142	M	A	0.6	- 0	- -	0.6	-	uren, bitter	4½	122.75	120.94	119.68	119.45	15.83	15.70	120	16	113	-	13	-	204	17.14
243	M	D	0.6	- 0.7	- -	1.3	-	-	4½	124.45	123.88	123.75	123.60	13.71	13.68	124	10	10	-	3	-	72	13.19
73	H	E	0.6	- 1.7	- -	2.3	-	oljet	3	114.05	113.30	112.72	112.45	14.38	14.75	-	-	95	-	-	37	102	14.42
308	M	E	0.6	- 3.7	- -	4.3	-	tællet	4½	117.27	116.85	116.70	116.52	14.30	14.20	118½	16½	5	-	10	-	60	12.30
102	H	G	0.2	- 2.3	- 2.1	-	-	-	4	116.00	115.66	115.50	115.30	14.88	14.90	117	15	18	-	-	2	54	14.10
30	H	A	0.2	- 1.6	- 1.4	-	-	-	6	117.88	117.03	116.32	116.05	15.13	15.18	118	16	76	-	-	5	112	15.06
294	M	E	0.2	- 1.6	- 1.4	-	-	-	4¾	119.10	118.77	118.47	118.35	16.26	16.30	120	17	34	-	-	4	45	14.37
238	M	D	0.2	- 2.4	- -	2.6	-	tællet	4½	118.65	118.23	117.80	117.55	15.36	15.12	119	16	19	-	24	-	67	16.44

Lage		Mejeriet havde opgivet																																																Bemærkninger Nr.								
Bortfyldt Kvt.	ved Høstend i 11 Dage	i Alt	Bommernes Skjøn	28	29	30	Centrifugering	Gange daglig	Mælk dft. ved ° R.	Fløde aft. til ° R.	Syrning										Kjærning					Æltning																																
											Ny Syre										begyndt ved ° R.	sluttet ved ° R.	varede Minutter	Smørret		Kvt. Salt til 1 Ø Smør	Gauge	Mellem Saltning og sidste Æltning																														
											hvor ofte	lavet af	uldsøgt Mælk etc.	pasteuriseret	afkølet til ° R.	hensat ved ° R.	høstend hvorledes	Syrning indledet	høstend Timer	afkølet til ° R.				høstend alter Tim.	anden Behandling			Fløden syret med	pCh. Syre tilsat	Syrning begyndt. ° R.	Syrning sluttet. ° R.	høstend mørst Timer	blev omrørt Gange	afkølet til ° R.	høstend alter Timer	anden Behandling	Smørret	skillet ved Opk.	senere rødsøkt	Kvt. Salt til 1 Ø Smør	Gauge	Tm.	° R.															
																																												a	b	c	d	a	b		c	a	b	a	b	c	d	e
																																												22	23	24	25	26	27		31	32	33	34	35	36	37	38
0	0	3	2800	25	Ctf	1	24	10	1	F	-	-	-	27	f	-	12	10	12	-	N	10	13	12	20	-	-	-	-	-	-	-	11	12	40	ja	nej	4	2	2	8	3 11																
0	0	3	1100	25	Ctf	1	22	10	1	s	ja	65	27	27	V	S	22	6	-	p	N	5	29	25	22	-	-	-	-	-	-	-	10	12	40	ja	nej	4	2	8	5																	
12	12	3	3000	24	Ctf	1	20	8	1	S	ja	-	8	20	t	-	25	-	-	ns	N	5	14	11	20	-	-	-	-	-	-	-	11	10 ¹ / ₂	25	ja	nej	4	1	2	8																	
0	0	4	3000	24	Ctf	1	18	10	7	S	ja	-	-	30	t	-	21	8	4	-	K	5	15	13	18	-	10	1	-	-	-	-	10	11 ¹ / ₂	30	ja	nej	3 ¹ / ₂	2	20	10																	
0	0	3	550	26	Ctf	1	-	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	2	16	12	7	1	-	13	-	-	-	-	11	-	40	ja	nej	3 ¹ / ₂	1	1 ¹ / ₂	-																	
4	10	3	8600	25	Ctf	1	20	13	14	S	ja	-	-	28	t	-	25	-	-	n	K	4 ¹ / ₂	15	12	18	-	-	-	-	-	-	-	11	12	30	nej	nej	3 ¹ / ₂	1	20	12																	
0	0	3	800	25	Ctf	1	20	-	1	H	ja	-	-	28	t	-	23	-	-	os	N	2	16	13	21	5	-	-	-	-	-	-	10	11	38	ja	nej	4	2	4	6																	
0	0	3	9000	26	Ctf	1	22	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	5	15	14	7	1	-	10	-	-	-	-	10	10 ¹ / ₂	35	ja	nej	5	2	19	7																	
75	149	6	7000	25	Ctf	1	20	8	1	s	-	-	-	22	V	-	20	7	4	-	N	8	13	11	9	1	-	10	-	-	-	-	11	12	32	ja	nej	4	2	3	8																	
0	0	3	6500	24	Ctf	1	20	11	1	F	-	-	-	9	22	f	-	19	9	5	-	N	13	13	11	18	-	-	-	-	-	-	11	12	25	ja	nej	3 ¹ / ₂	2	3	8																	
0	0	3	1100	25	Ctf	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																			
0	0	5	1500	25	Ctf	1	20	6	3	s	ja	-	-	28	t	-	24	-	-	p	K	6	15	13	9	1	-	12	-	-	-	-	10	11	40	ja	nej	5	2	3	8																	
57	57	5	10000	24	Ctf	1	20	11	7	S	ja	-	-	28	f	-	22	-	-	n	K	9	12	11	6	2	-	12	-	-	-	-	10 ¹ / ₂	12 ¹ / ₂	40	nej	nej	4 ¹ / ₂	2	3	10																	
0	0	3	8400	26	Ctf	1	18	13	1	H	ja	62	30	30	t	K	8	9	16	s	N	3	15	13	8	1	-	10	-	-	-	-	11	12	30	ja	nej	4	1	5	9																	
2	32	4	5000	25	Ctf	1	22	6	1	S	ja	-	-	20	t	-	19	6	5	n	N	3	15	11	8	1	-	10	-	-	-	-	10	11	35	ja	nej	4	1	18	8																	
0	0	2	6000	25	Ctf	1	25	9	7	H	ja	62	8	25	t	S	21	8	5	n	K	2	15	12	18	-	-	-	-	-	-	-	10	12	35	ja	nej	4 ¹ / ₂	1	24	-																	
0	0	3	457	26	Ctf	1	22	16	7	S	ja	-	-	28	t	-	24	15	3	ps	K	1	17	13	8	1	-	12	-	-	-	-	12	13	60	ja	nej	4	1	2 ³ / ₄	6																	
1	11	3	2200	24	Ctf	1	20	10	7	H	ja	-	-	20	t	-	19	ja	3	ns	K	5	17	12	10	1	-	10	-	-	-	-	10	12	35	ja	nej	4 ¹ / ₂	1	2 ¹ / ₂	-																	
0	0	3	8000	27	Ctf	1	20	13	1	H	ja	-	-	27	t	-	23	-	-	nps	N	2	13	11	18	-	-	-	-	-	-	-	10	11 ¹ / ₂	35	ja	nej	4	2	24	7																	
6	6	3	7600	28	Ctf	1	27	10	1	S	ja	65	12	12	f	S	15	12	3	p	N	6	13	12	18	-	-	-	-	-	-	-	10	10 ¹ / ₂	20	ja	nej	4 ¹ / ₂	2	20	8																	
19	55	3	4000	23	Ctf	1	18	10	3	S	ja	-	-	26	t	-	21	13	3	n	K	8	15	13	11	1	-	10	-	-	-	-	11	13	35	ja	nej	4	2	3	9																	
0	0	3	1400	26	Ctf	1	-	3	1	s	ja	-	-	60	14	t	S	21	6	3	s	N	6	14	13	18	-	-	-	-	-	-	10	12	38	ja	-	4	2	4	5																	
2	3	3	1500	24	Ctf	1	-	6	7	s	ja	-	-	25	t	-	24	-	-	os	K	4	14	12	8	1	-	12	-	-	-	-	12	13	35	ja	nej	5	2	5	4																	
0	0	3	1100	24	Ctf	1	24	10	1	s	-	60	30	30	t	S	5	6	20	s	N	5	17	13	19	3	-	-	-	-	-	-	11	13 ¹ / ₂	30	ja	nej	4 ¹ / ₂	3	2	10																	
78	135	3	5300	25	Ctf	1	22	-	1	H	ja	-	-	23	t	-	21	12	1	np	N	12	16	11	2	4	-	16	-	-	-	-	11	12 ¹ / ₂	45	-	-	4 ¹ / ₂	1	6	-																	
48	52	3	3500	23	Ctf	1	24	7	1	S	-	-	-	23	t	-	26	-	-	-	N	10	14	10	8	2	-	10	-	-	-	-	10	11	22	ja	ja	4	2	3	7																	
123	124	5	2200	25	Ctf	1	-	12	14	F	-	60	24	24	t	-	20	10	4	-	K	12	17	11	7	1	-	13	-	-	-	-	10	11	35	nej	nej	4	2	2	10																	
0	0	3	6500	24	Ctf	1	24	10	1	F	-	-	-	12	f	-	20	9	4	-	N	9	13	12	9	1	-	9	-	-	-	-	11	13	42	ja	nej	4	1	19	9																	
0	0	3	6000	25	Ctf	1	24	12	1	H	ja	50	10	22	t	F	12	10	4	ns	N	4	13	12	12	1	-	8	-	-	-	-	11	12 ¹ / ₂	35	ja	nej	4 ¹ / ₂	2	8	10																	
0	0	3	4000	25	Ctf	1	18	10	1	F	-	-	-	24	t	-	22	10	2	-	N	10	15	13	4	3	-	16	-	-	-	-	10	11 ¹ / ₂	25	ja	nej	4	2	5	-																	
93	225	6	9300	26	Ctf	1	20	10	1	H	ja	-	-	25	f	-	18	9	5	n	N	10	16	13	9	1	-	9	x	9	1	-	11	9 ¹ / ₂	11	45	ja	nej	4	2	3	9																
53	56	5	6000	23	Ctf	1	25	13	1	S	ja	-	-	30	f	-	22	-	-	s	N	12	14	11	8	1	-	8	-	-	-	-	10 ¹ / ₂	12	45	nej	nej	4	1	3	8																	
0	0	3	7300	26	Ctf	1	-	9	1	s	ja	60	9	28	t	S	24	9	-	n	N	4	14	12	18	-	-	-	-	-	-	-	11	10	27	ja	-	4	2	18	-																	
57	140	5	6000	24	Ctf	1	20	13	1	H	ja	-	-	20	t	-	25	-	-	np	N	8	13	11	11	1	-	9	-	-	-	-	11	11 ¹ / ₂	38	nej	nej	4	3	4	11																	
0	0	3	8000	25	Ctf	1	-	-	1	H	ja	-	-	8	26	f	-	20	10	3	ns	N	6	16	14	10	-	7	10	-	-	-	10	10 ¹ / ₂	30	nej	nej	4 ¹ / ₂	2	7	7																	
37	45	3	1275	25	Ctf	1	20	-	7	H	-	-	-	26	t	-	21	14	2	-	K	8	17	14	12	-	ja	8	ø	10	1	-	10 ¹ / ₂	10	35	ja	nej	4	1	2	6																	
0	0	3	4300	24	Ctf	1	26	10	1	S	ja	-	-	26	V	-	22	10	2	-	N	10	14	11	21	-	-	-	-	-	-	-	10	10	30	ja	nej	4	2	20	-																	
0	0	3	500	26	Bt 36	-	-	-	1	s	ja	-	-	20	t	-	25	-	-	os	N	8	15	13	21	-	-	-	-	-	-	-	13	14	45	ja	-	4	3	4	-																	
13	30	3	1300	24	Ctf	1	23	5	1	F	-	-	-	20	t	-	23	4	2	-	N	4	-	15	20	-	-	-	-	-	-	-	10	12	42	nej	nej	4	2	2	5																	
0	0	3	14000	25	Ctf	1	20	10	7	s	ja	-	-	26	t	-	25	-	-	n	K	5	14	12	10	1	-	8	-	-	-	-	11	11 ¹ / ₂	35	ja	nej	5	3	3	-																	
0	0	3	6500	24	Ctf	1	21	8	1	H	ja	-	-	26	t	-	18	8	4	ns	N	6	14	13	10	1	-	10	-	-	-	-	10</																									

28de Udstilling (fortsat).

Mejeri			Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint				Vandindhold efter kemisk Analyse pCt.		
				ved 1. Bed.	ved 2. Bed.			ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.		Brutto $\bar{x}$				Thara $\bar{x}$				ved Henstand i 11 Dage		and ^t Svind				
											»a.«	»b.«	»m.«	+	÷	+			÷	+		÷			
																								+	÷
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21					
296	M	E	-	0.1	2.3	-	2.4	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	110.10	109.73	109.59	109.30	12.93	12.95	111	14	16	-	-	2	66	12.09
33	H	A	-	0.1	2.0	-	2.1	-	lidt bitter	-	6	122.52	121.83	121.12	120.90	14.00	13.53	123	15	24	-	47	-	91	15.51
109	H	A	-	0.1	-	0.7	-	0.6	bitter	bitter	4 $\frac{1}{2}$	104.35	104.06	103.85	103.73	11.86	11.85	104	12 $\frac{1}{2}$	20	-	1	-	41	14.30
106	H	A	-	0.1	-	2.4	-	2.3	-	-	4	120.70	120.25	119.95	119.80	13.55	13.40	121	15	15	-	15	-	60	13.19
66	H	D	-	0.1	-	3.4	-	3.3	-	tæillet	4	121.25	120.63	120.47	120.32	14.35	14.25	120	15	6	-	10	-	77	14.98
254	M	D	-	0.4	2.0	-	2.4	-	-	-	4 $\frac{1}{2}$	119.50	118.80	118.33	118.13	15.16	14.75	120	15 $\frac{1}{2}$	6	-	41	-	90	14.13
239	M	D	-	0.4	0	-	0.4	-	bitter, uren	fedtet	4 $\frac{1}{4}$	118.22	117.82	117.38	117.22	13.05	12.60	119	14	-	1	45	-	56	12.71
250	M	D	-	0.4	-	1.7	-	1.3	branket	bitter	4 $\frac{1}{4}$	121.27	120.75	120.73	120.62	13.35	13.47	122	14	14	-	-	12	63	15.28
149	M	A	-	0.8	2.0	-	2.8	-	-	-	4	115.05	114.63	114.27	114.16	13.88	13.60	117	15 $\frac{1}{4}$	8	-	28	-	53	16.59
256	M	D	-	0.8	-	1.4	-	0.6	mat	bitter	4 $\frac{1}{2}$	121.02	120.48	120.20	120.08	16.56	16.70	121 $\frac{1}{2}$	17	42	-	-	14	66	12.80
245	M	D	-	1.1	0.6	-	1.7	-	branket, roget	-	4	118.20	117.56	117.10	116.90	12.27	12.08	118	13 $\frac{1}{2}$	27	-	19	-	84	17.47
148	M	A	-	1.1	-	0.7	0.4	-	bitter, meg. uren	-	3	119.02	118.42	117.37	117.15	14.15	13.90	120	15	80	-	25	-	82	13.86
310	M	E	-	1.1	-	0.7	0.4	-	roebitter	roebitter	6	116.30	115.67	115.15	114.98	13.81	13.38	117	14	9	-	43	-	80	13.45
298	M	E	-	1.4	0.3	-	1.7	-	sur, nren	-	5	120.25	119.88	119.38	119.20	15.95	15.70	120 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$	25	-	25	-	55	15.89
154	M	A	-	1.4	-	2.0	-	0.6	bitter, branket	bitter, ram	4	119.98	119.05	117.95	117.75	14.07	14.17	119 $\frac{1}{2}$	14 $\frac{1}{2}$	120	-	-	10	113	16.25
153	M	A	-	1.8	1.0	-	2.8	-	lidt bitter	-	4	116.62	115.90	115.35	115.20	15.75	15.92	117	17	72	-	-	17	87	15.34
151	M	A	-	1.8	0.6	-	2.4	-	bitter	-	4	120.75	120.36	119.90	119.70	15.78	15.70	121	17	38	-	8	-	59	15.13
247	M	D	-	1.8	0.6	-	2.4	-	roebitter	-	4	119.35	118.81	118.48	118.32	15.91	15.80	119	17	22	-	11	-	70	14.85
159	M	A	-	1.8	0	-	1.8	-	skjoldet, uren	bitter	3	124.00	122.93	121.85	121.70	15.41	15.57	124	17	124	-	-	16	122	15.14
309	M	E	-	1.8	0	-	1.8	-	fedtet, bitter	bitter	5	115.75	115.23	114.80	114.60	13.22	13.08	116	14	29	-	14	-	72	13.02
161	M	A	-	2.1	0.6	-	2.7	-	bitter	-	4	117.90	117.46	116.68	116.40	14.36	14.42	118 $\frac{1}{4}$	15	84	-	-	6	72	15.42
143	M	A	-	2.1	-	1.4	0.7	-	bitter	uren, bitter	4	119.37	118.77	118.30	118.17	15.55	15.55	119	16 $\frac{1}{2}$	47	-	0	-	73	14.49
301	M	E	-	2.1	-	1.4	0.7	-	bitter, branket	bitter, branket	4	122.13	121.73	120.60	120.40	15.55	16.02	122	16	160	-	-	47	60	16.60
295	M	E	-	2.1	-	1.7	0.4	-	fedtet	bitter	4 $\frac{1}{2}$	118.55	118.18	117.90	117.70	14.28	14.15	118 $\frac{1}{2}$	15 $\frac{1}{2}$	15	-	13	-	57	15.70
307	M	E	-	2.1	-	1.7	0.4	-	-	bitter	4 $\frac{1}{2}$	121.78	120.97	120.00	119.75	14.24	13.60	122	15	33	-	64	-	106	12.14
157	M	A	-	2.1	-	2.0	0.1	-	uren, bitter	uren, bitter	5	119.52	119.15	118.08	117.75	17.73	17.15	120 $\frac{1}{4}$	18 $\frac{1}{4}$	49	-	58	-	70	14.64
297	M	E	-	2.1	-	3.4	-	1.3	fedtet	tæillet	4 $\frac{1}{2}$	115.27	114.65	114.47	114.30	12.86	13.20	117	14	52	-	-	34	79	14.77
303	M	E	-	2.1	-	3.7	-	1.6	oljet	oljesur, tæillet	4	117.90	117.20	116.65	116.48	15.72	15.40	117 $\frac{3}{4}$	16	23	-	32	-	87	13.71
240	M	D	-	2.4	0.3	-	2.7	-	tyk, fedt, bitt.	-	5	116.55	115.78	115.47	115.30	15.24	15.55	117 $\frac{1}{2}$	14 $\frac{1}{2}$	62	-	-	31	94	14.93
156	M	A	-	2.4	-	0.7	1.7	-	fedt, ur., bitt.	bitter	5	124.47	123.38	122.57	122.40	14.01	13.82	124	14	62	-	19	-	126	15.30
249	M	D	-	2.8	-	1.0	1.8	-	bitter	bitter, uren	5	117.65	117.28	117.12	116.93	12.45	12.30	118	13	1	-	15	-	56	14.41
147	M	A	-	2.8	-	1.7	1.1	-	uren	roet	4	113.60	112.96	112.82	112.65	11.54	11.52	115	14	12	-	2	-	81	14.09
305	M	E	-	3.1	-	0.7	2.4	-	bitter	stærkt bitter	3	117.88	117.32	116.82	116.62	15.37	15.40	-	-	53	-	-	3	76	16.51
141	M	A	-	3.1	-	2.4	0.7	-	tyk, meg. bitter.	gml., bitter	4 $\frac{1}{2}$	117.97	117.21	116.70	116.60	13.71	13.95	118	15	75	-	-	24	86	16.25
252	M	D	-	3.8	0	-	3.8	-	bitter, branket.	branket	4 $\frac{3}{4}$	101.90	101.48	101.28	101.15	13.53	13.80	102	15	47	-	-	27	55	17.53
146	M	A	-	4.1	-	3.4	0.7	-	stærkt bitter	bitter og daarlig	5	123.04	122.49	121.65	121.48	14.05	13.60	123 $\frac{1}{2}$	14 $\frac{1}{2}$	39	-	45	-	72	16.61
257	M	D	-	4.4	-	2.0	2.4	-	tyk, meg. bitter.	bitter, branket	4 $\frac{1}{2}$	121.40	120.80	120.15	119.95	15.27	14.65	121 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$	3	-	62	-	80	17.20
145	M	A	-	5.1	-	5.7	-	0.6	meg. daarlig	oljesur, tæillet	-	124.12	123.36	122.70	122.50	14.74	14.83	-	-	75	-	-	9	96	17.39

29de Udstilling med Bedømmelse den 30te November og 14de December 1891

Mejeri		Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden	Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint				Vandindhold efter kemisk Analyse pCt.		
Løbe-Nr.	Art		ved 1. Bed.	ved 2. Bed.		ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.		Brutto $\mathcal{H}$				Thara $\mathcal{H}$		Brutto $\mathcal{H}$	Thara $\mathcal{H}$	ved Henstand i 11 Dage		andet Svind				
									»a.«	»b.«	»m.«	ved An-kom-sten	efter 1ste Strip-ning	før 2den Strip-ning			ved Af-gan-gen	ved 1ste Strip-ning		ved 2den Strip-ning		Smør	Træ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
86	E	H	5.4	-	1.9	-	-	3.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
269	E	M	3.7	-	4.2	-	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
275	E	M	3.7	-	2.2	-	-	1.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
82	E	H	2.7	-	3.2	-	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
78	E	H	2.7	-	2.2	-	-	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
14	A	H	2.4	-	1.9	-	-	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
11	A	H	2.4	-	0.9	-	-	1.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
267	E	M	2.4	-	0.9	-	-	1.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
125	D	M	2.4	-	0.2	-	-	2.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
182	A	M	2.1	-	1.9	-	-	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
211	D	M	2.1	-	1.8	-	-	3.9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
181	A	M	1.7	-	1.9	-	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
195	B	M	1.7	-	1.9	-	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
81	E	H	1.7	-	1.2	-	-	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
388	A	M	1.7	-	1.2	-	-	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
79	E	H	1.7	-	0.9	-	-	0.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
132	F	M	1.7	-	0.5	-	-	1.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
212	D	M	1.7	-	0.2	-	-	1.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
20	A	H	1.4	-	3.2	-	1.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
271	E	M	1.4	-	1.2	-	-	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
278	E	M	1.1	-	1.5	-	0.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
260	E	M	1.1	-	1.2	-	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
328	G	M	1.1	-	0.2	-	-	0.9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
213	D	M	1.1	-	0.5	-	-	1.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
268	E	M	0.7	-	0.5	-	-	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
192	B	M	0.4	-	2.5	-	2.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
17	A	H	0.4	-	1.9	-	1.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
180	A	M	0.4	-	1.9	-	1.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
272	E	M	0.4	-	1.9	-	1.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
36	C	H	0.4	-	1.5	-	1.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
273	E	M	0.4	-	1.5	-	1.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
40	C	H	0.4	-	1.2	-	0.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
258	E	M	0.4	-	0.9	-	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
189	C	M	0.4	-	0.5	-	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
210	D	M	0.4	-	0.2	-	-	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
276	E	M	0.4	-	0.2	-	-	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
390	A	M	0.4	-	1.8	-	-	2.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
34	B	H	0.1	-	2.2	-	2.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
208	D	M	0.1	-	2.2	-	2.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
139	C	M	0.1	-	1.5	-	1.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
117	C	M	0.1	-	1.2	-	1.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
214	D	M	0.1	-	1.2	-	1.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
264	E	M	0.1	-	1.2	-	1.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
39	C	H	0.1	-	0.2	-	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
387	A	M	0.1	-	2.8	-	2.9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			

77

29de Udstilling (fortsat).

Mejeri			Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint				Vandindhold efter kemisk Analyse pCt.
											Brutto $\bar{x}$				Thara $\bar{x}$				ved Henstand i 11 Dage		andet Svind		
				ved 1. Bed.	ved 2. Bed.			ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.		ved Ankomsten	efter 1ste Stripning	før 2den Stripning	ved Afgangen	ved 1ste Stripning	ved 2den Stripning	Brutto $\bar{x}$	Thara $\bar{x}$	Smer	Træ			
				+ ÷	+ ÷			+ ÷	+ ÷		+ ÷	+ ÷	+ ÷	+ ÷	+ ÷	+ ÷	+ ÷	+ ÷	+ ÷	+ ÷		+ ÷	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
261	E	M	- 0.3	2.5 -	2.8 -	oljet	-	4½	118.37	118.02	117.89	117.59	15.91	15.85	118	17	7 -	6 -	65	13.14			
21	A	H	- 0.3	1.9 -	2.2 -	uren, bitter	-	5	117.40	116.96	116.35	116.10	17.58	17.68	118	17½	71 -	- 10	69	14.40			
190	B	M	- 0.3	1.2 -	1.5 -	bitter	-	4	129.00	128.36	128.08	127.87	18.19	18.34	130	20	43 -	- 15	85	14.56			
263	E	M	- 0.3	0.9 -	1.2 -	uren	-	5½	115.65	115.30	115.00	114.78	15.55	15.55	117	16	30 -	0 -	57	15.02			
37	C	H	- 0.3	0.2 -	0.5 -	bitter	-	6	122.20	121.87	121.66	121.45	15.13	15.47	123	15	55 -	- 34	54	14.03			
391	A	M	- 0.3	0.2 -	0.5 -	bitter	bitter	3½	122.85	122.20	121.62	121.48	16.05	16.30	123	16	83 -	- 25	79	15.71			
196	B	M	- 0.3	- 0.5	- 0.2	bitter	bitter	3½	120.10	119.29	118.57	118.32	14.27	14.53	121	15	98 -	- 26	106	15.60			
389	A	M	- 0.3	- 0.8	- 0.5	bitter	bitter	3½	116.73	116.18	115.98	115.70	11.32	11.25	116	13	13 -	7 -	83	15.54			
274	E	M	- 0.6	2.2 -	2.8 -	uren Syre	-	5	116.95	116.36	115.65	115.32	15.16	15.23	117	16	78 -	- 7	92	15.92			
265	E	M	- 0.6	0.2 -	0.8 -	oljet	-	5	119.50	119.20	119.20	119.04	13.47	13.70	120	15	23 -	- 23	46	13.81			
266	E	M	- 0.6	0.2 -	0.8 -	oljet	-	5	119.40	118.95	118.68	118.49	15.60	15.40	119	16½	7 -	20 -	64	13.56			
427	C	M	- 0.6	0.2 -	0.8 -	uren, bitter	-	4	126.80	126.16	125.92	125.68	15.48	15.82	126½	16½	58 -	- 34	88	14.65			
183	A	M	- 0.6	- 0.8	- 0.2	uren, bitter	bitter	3	118.10	117.13	116.67	116.38	14.28	14.45	120	15	63 -	- 17	126	14.67			
129	E	M	- 0.6	- 1.5	- 0.9	branket, bitt.	bitter	4½	119.10	118.65	118.37	118.07	14.30	14.42	120	15	40 -	- 12	75	15.17			
277	E	M	- 0.6	- 2.5	- 1.9	roebitter	Afsmag	5	119.67	118.94	118.30	117.95	15.27	14.82	120	16	19 -	45 -	108	15.92			
187	C	M	- 0.6	- 2.8	- 2.2	oljesur	trannet	5½	123.85	123.13	122.90	122.68	15.48	15.52	124	17	27 -	- 4	94	13.27			
131	F	M	- 0.6	- 3.8	- 3.2	oljesur	trannet	4½	119.87	119.54	119.52	119.45	15.19	15.32	120	16½	15 -	- 13	40	16.53			
215	D	M	- 0.9	- 1.1	- 0.2	uren, bitter	bitter	4	120.45	120.02	119.75	119.55	13.38	13.29	120	14½	18 -	9 -	63	15.25			
124	D	M	- 0.9	- 1.8	- 0.9	uren	bitter	4½	124.85	124.29	123.83	123.62	18.00	18.27	123	18½	73 -	- 27	77	17.63			
259	E	M	- 0.9	- 1.8	- 0.9	uren, bitter	tyk, bitter	4½	127.10	126.77	126.57	126.39	16.50	16.73	128	17	43 -	- 23	51	17.67			
406	C	M	- 0.9	- 1.8	- 0.9	uren, bitter	bitter	5	122.90	121.44	119.82	119.45	14.93	15.13	123	15	182 -	- 20	183	15.23			
188	C	M	- 0.9	- 2.8	- 1.9	bitter	oljet, tallet	3½	125.75	124.86	124.80	124.65	15.88	15.82	126	16½	0 -	6 -	104	14.85			
184	A	M	- 1.3	- 0.5	0.8 -	tyk, bitter	bitter	2	117.55	117.19	116.78	116.53	14.12	14.50	118	15	79 -	- 38	61	15.26			
130	F	M	- 1.3	- 3.1	- 1.8	oljet	trannet	4	123.05	122.67	122.25	122.00	15.74	15.47	124	16	15 -	27 -	63	14.09			
207	D	M	- 1.3	- 3.5	- 2.2	uren, oljet	oljet	4	116.00	115.52	115.52	115.37	13.71	13.86	117	15	15 -	- 15	63	16.98			
138	C	M	- 1.6	1.5 -	3.1 -	uren, bitter	-	5½	126.50	125.92	125.03	124.80	16.29	16.60	116½	16½	120 -	- 31	81	13.52			
270	E	M	- 1.6	0.2 -	1.8 -	-	-	5	116.85	116.18	116.07	115.87	13.87	13.92	117	15	16 -	- 5	87	14.19			
41	C	H	- 1.6	- 0.8	0.8 -	bitter	uren, bitter	6	123.97	122.93	122.23	122.00	17.21	17.39	124	17	88 -	- 18	127	13.75			
407	C	M	- 1.6	- 0.8	0.8 -	overarb., bitter	uren, bitter	3	124.45	123.96	123.85	123.64	15.26	15.12	124½	16	- 3	14 -	70	15.01			
116	C	M	- 1.6	- 1.1	0.5 -	bitter	bitter	4	121.60	121.21	121.00	120.79	15.19	15.45	122	15½	47 -	- 26	60	15.83			
216	D	M	- 1.6	- 1.5	0.1 -	bitter	uren, bitter	4½	118.15	117.66	117.10	116.90	14.22	13.87	119	16	21 -	35 -	69	16.09			
279	E	M	- 1.6	- 1.8	- 0.2	bitter	bitter	4½	123.75	123.39	122.38	122.11	16.75	15.95	124	17	21 -	80 -	63	16.68			
115	C	M	- 1.6	- 2.5	- 0.9	sur, bitter	tyk, bitter	4½	125.85	125.63	125.57	125.37	14.91	15.13	126	15	28 -	- 22	42	15.67			
197	C	M	- 1.6	- 3.1	- 1.5	uren, bitter	bitter	4	123.00	122.37	121.97	121.75	15.80	15.77	123	17	37 -	3 -	85	14.51			
185	A	M	- 1.6	- 3.8	- 2.2	bitter	tallet	5	125.87	125.22	124.75	124.55	17.54	17.57	126	18	50 -	- 3	85	15.81			
178	A	M	- 1.9	1.2 -	3.1 -	bitter	-	5	118.15	117.70	117.32	117.00	15.86	16.45	118½	16½	97 -	- 59	77	16.80			
19	A	H	- 1.9	- 1.5	0.4 -	roebitter	roet	6	120.20	119.75	119.32	119.10	15.85	15.52	120½	15	10 -	33 -	67	14.00			
330	G	M	- 1.9	- 1.5	0.4 -	oljesur	oljet	3½	118.40	118.02	117.55	117.25	15.55	15.42	118	15½	34 -	13 -	68	13.58			
18	A	H	- 2.3	- 0.5	1.8 -	roebitter	roet	4	120.65	120.21	120.08	119.85	13.90	13.80	120	15	3 -	10 -	67	16.19			
191	B	M	- 2.3	- 1.5	0.8 -	bitter	-	3½	120.95	120.54	120.07	119.88	15.92	15.88	121	17	43 -	4 -	60	16.06			
193	B	M	- 2.6	- 2.5	0.1 -	bitter	uren, bittet	3½	119.85	119.52	119.50	119.35	14.12	14.19	120	15	9 -	- 7	48	16.75			
209	D	M	- 2.6	- 4.5	- 1.9	uren, bitter	bitter	4½	119.05	118.47	118.22	118.05	15.01	15.25	119	17½	49 -	- 24	75	16.08			
198	C	M	- 2.9	- 1.5	1.4 -	bitter	bitter	5	116.10	115.78	115.55	115.39	14.78	14.82	117	16	27 -	- 4	48	13.42			
128	E	M	- 2.9	- 2.8	0.1 -	meget, bitter	bitter	5½	121.48	121.17	120.88	120.60	16.74	16.50	122	17	5 -	24 -	59	15.28			
179	A	M	- 3.6	- 1.8	1.8 -	slet Beh., bitter	slet Beh., bitter	4	121.55	121.01	120.80	120.65	11.82	12.05	122	12½	44 -	- 23	69	18.18			
194	B	M	- 3.6	- 2.8	0.8 -	bitter, oljet	sur	4	123.50	123.18	122.83	122.55	15.58	15.42	124	16	19 -	16 -	60	16.06			

Lage		Mejeriet havde opgivet																																															Bemærkninger Nr.
Bortflydt Kvt.	i Hage	Dommeres Skjen	Malk daglig	Smør	Mejeristystem	Centrifugering		Syrrning															Kjærning					Æltning																					
						Gange daglig	Malk tlf. ved 0 R.	Fløde afkølet til 0 R.	Ny Syre										begyndt ved 0 R.	sluttet ved 0 R.	varde Minutter	Smørret		Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning																								
									hvor ofte	lavet af	uløstet Malk etc.	pasteuriseret	afkølet til 0 R.	hensat ved 0 R.	hensat hvorledes		Syrrning indkølet	hensat Timer				afkølet til 0 R.	hensat efter Tim.		anden Behandling	Fløden syrrnet med	pøt. Syre tilsat	Syrring begyndt. 0 R.	Syrring sluttet. 0 R.	hensat uvert Timer	blev omvørt Gange	afkølet til 0 R.	hensat efter Timer	anden Behandling	skillet ved Opt.	senere valsket	Kvt. Salt til 1 Æ Smør	Tim.	0 R.										
															a	b																								c	d	a	b	c	a	b	a	b	
22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51																				
0	0	2	4000	24	Ctf	1	24	-	1	s	-	-	-28	t	-	-	-	-	-	N	12	17	11	10	-12	11	-	11	11 ³ / ₄	30	nej	nej	4 ¹ / ₂	1	2	7													
27	31	3	4604	26	Ctf	1	-	7	3	S	ja	-	-26	t	-	24	12	2	p	K	7 ¹ / ₂	14	12	19	-	-	-	11	12	45	ja	nej	5	2	2	9	1												
0	0	3	5000	26	Ctf	1	22	7	7	H	ja	-	-28	t	-	20	7	4	n	K	4 ¹ / ₂	14	11	19	-	-	-	10 ¹ / ₂	12	40	ja	nej	4 ¹ / ₂	1	3	6													
0	0	3	4400	25	Ctf	1	29	12	1	S	ja	-	-30	f	-	19	10	5	n	N	10	13	12	20	3	-	-	12	12 ¹ / ₂	15	nej	nej	6	2	1 ¹ / ₂	7													
15	29	3	3300	25	Ctf	2	-	4	1	F	ja	-	-24	t	-	34	6	2	p	N	3	14	11	9	-	-	-	11	12	35	nej	nej	4	2	1	4													
39	56	3	6100	25	Ctf	1	24	8	1	F	ja	-	70	22	V	B	18	8	6	d	N	3	14	11	9	1	-	10	12	35	ja	nej	5	1	2 ¹ / ₂	7													
38	38	3	10000	24	Ctf	1	24	10	1	H	ja	65	24	24	t	S	22	-	-	N	6	15	12	10	1	-	9	10	12	35	nej	ja	4	1	3	9													
0	0	3	3000	25	Ctf	1	27	8	7	S	-	-	-28	t	-	20	11	2	-	K	10	12	10	12	1	-	9	11	13 ¹ / ₂	32	nej	nej	4 ¹ / ₂	2	2	7													
52	71	3	3700	25	Ctf	1	24	10	1	s	-	65	10	18	f	S	22	-	-	N	8	15	12	10	1	-	10	11 ¹ / ₂	13	35	ja	nej	4 ¹ / ₂	2	3	-													
0	0	3	7000	27	Ctf	1	24	13	7	s	-	65	10	22	f	-	23	-	-	K	6	13	11	19	-	-	-	11	12	25	ja	nej	4 ¹ / ₂	1	3	5													
0	0	3	8200	27	Ctf	1	24	12	1	H	ja	-	-21	-	-	18	9	4	-	N	7	16	15	19	-	-	-	9 ¹ / ₂	11 ¹ / ₂	35	ja	nej	3	3	4	8													
10	12	3	2100	24	Ctf	1	24	10	-	-	-	-	-	t	-	-	-	-	-	K	10	15	12	10	1	-	9	11 ¹ / ₂	13	38	nej	ja	5	1	2 ¹ / ₂	9													
39	108	3	7000	26	Ctf	1	24	9	1	S	ja	-	-24	t	-	20	8	5	-	N	6	14	11	8	1	-	10	11	12 ¹ / ₂	25	nej	nej	4	2	4	9													
0	0	3	4500	26	Ctf	1	22	13	7	F	-	-	-25	-	-	25	-	-	-	K	4	13	10	20	-	-	-	10	11 ¹ / ₂	30	ja	nej	3	2	3	-													
0	0	3	7000	26	Ctf	1	20	9	7	s	-	56	10	20	f	S	22	10	2	-	N	8	12	11	19	-	-	-	11	12	28	ja	nej	4	2	18	7												
3	10	3	4200	26	Ctf	1	22	10	14	S	ja	-	-28	t	-	25	-	-	p	K	4	16	13	9	1	-	10	12 ¹ / ₂	13 ¹ / ₂	35	ja	nej	4	2	4	10													
0	3	3	3700	27	Ctf	1	25	10	1	F	ja	-	-22	V	-	24	-	-	-	N	10	13	12	20	-	-	-	12	13	25	ja	nej	3	1	3	8													
0	0	3	6000	27	Ctf	1	20	8	1	S	ja	-	-26	t	-	17	8	7	mps	N	6	16	13	3	3	-	15	10 ¹ / ₂	12	35	ja	nej	3 ¹ / ₂	2	5	8													
14	15	3	6000	26	Ctf	1	20	13	1	S	ja	-	-25	t	-	25	-	-	-	N	2 ¹ / ₂	16	-	-	-	-	-	9	12	-	ja	nej	3 ¹ / ₂	1	2	12													
0	0	4	6500	25	Ctf	1	24	17	-	H	ja	-	-30	t	-	16	14	3	ps	K	3	17	13	21	-	-	-	12 ¹ / ₄	13	35	ja	nej	4	1	2	-													
147	268	3	8800	26	Ctf	1	21	10	7	F	-	-	-22	f	-	10	9	14	-	F	6	17	-	21	-	-	-	9 ¹ / ₂	-	45	ja	nej	5	1	3	-													
0	0	3	11500	26	Ctf	1	20	10	7	F	-	-	-16	f	-	25	-	-	-	K	2	15	13	9	1	-	9	13	12	32	ja	nej	3	1	3	9													
29	56	2	3400	26	Ctf	1	22	8	1	F	-	-	-22	f	-	24	-	-	-	N	15	15	10	7	1	-	10	13 ¹ / ₂	16	30	ja	nej	4	1	2 ¹ / ₂	9													
0	0	3	2700	27	Ctf	1	25	12	1	S	ja	65	18	18	V	S	18	10	7	-	N	10	15	12	18	-	-	-	12 ¹ / ₂	14 ¹ / ₂	30	ja	nej	4	1	3	9												
0	0	3	3500	26	Ctf	1	22	10	3	s	-	60	24	24	t	-	18	8	5	-	K	-	15	12	18	-	-	-	11	13	40	ja	-	6	2	2	-												
83	85	3	7000	26	Ctf	1	16	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	2	15	13	6	1	-	10	11	-	25	ja	nej	6	2	3	-													
0	0	3	10300	26	Ctf	1	22	12	1	S	ja	-	-25	t	-	24	-	-	ns	N	2	14	14	10	1	-	8	9	11	35	nej	nej	4	2	4	8	3												
32	64	2	2300	27	Ctf	1	25	8	1	s	ja	-	-25	t	-	23	-	-	p	N	8	15	14	19	-	-	-	10 ¹ / ₂	11 ¹ / ₂	30	nej	nej	3 ¹ / ₂	1	2	-	1												
0	0	2	14000	25	Ctf	1	20	15	1	H	ja	-	-28	t	-	21	9	3	r	N	3	15	16	16	-	-	-	10 ¹ / ₂	12	35	-	-	4	2	2	-													
10	12	3	5000	25	Ctf	1	22	10	1	S	ja	-	-24	t	-	24	-	-	np	N	8	13	11	6	1	-	11	10 ¹ / ₂	13	42	nej	nej	4	2	3 ¹ / ₂	-													
0	0	2	5400	26	Ctf	1	20	10	1	s	ja	-	-28	t	-	18	10	6	s	N	2	16	14	4	2	-	13	12	13	35	ja	nej	3	2	3	10													
0	0	2	3200	25	Ctf	1	22	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K	8	14	12	11	1	-	9	11 ¹ / ₂	12 ¹ / ₂	40	ja	nej	4	2	3	-													
0	0	3	1500	26	Ctf	1	22	9	1	S	-	-	-27	f	-	24	-	-	-	N	2	14	12	21	-	-	-	10	12	40	ja	nej	5	1	2	16	4												
0	0	3	7200	26	Ctf	1	20	11	1	H	ja	-	11	25	t	-	17	11	8	-	N	8	15	13	7	1	-	9	11	13	26	nej	nej	4	2	5	6												
6	0	3	9300	24	Ctf	1	25	10	30	s	-	78	10	18	f	S	22	10	2	-	N	8	13	10	11	1	-	9	12	13	30	ja	nej	4	1	4	10	11											
25	33	3	16000	26	Ctf	1	21	12	1	S	-	-	-20	t	-	26	-	-	s	N	12	15	13	16	-	-	-	11 ¹ / ₂	12	30	ja	-	4 ¹ / ₂	2	-	8													
0	0	2	1150	25	Is 36	-	-	-	3	S	ja	-	-27	t	S	21	10	3	cp	N	12	16	13	11	1	-	10	11	13	40	ja	nej	5	2	3	3													
28	30	3	3500	27	Ctf	1	20	-	7	H	ja	-	-30	t	-	21	-	-	n	K	5	16	12	21	-	-	-	11	13	30	ja	nej	4	1	2 ¹ / ₂	12													
0	0	3	1500	25	Ctf	1	-	9	1	H	ja	-	-25	t	-	22	15	2	os	N	8	14	13	24	-	-	-	12 ¹ / ₂	13 ¹ / ₂	20	ja	nej	4	1	3	6	4												
2	3	2	5000	24	Ctf	1	20	9	1	H	ja	-	-25	t	-	21	8	3	-	N	5	14	12	21	-	-	-	-	13	30	nej	nej	5	2	4	8													
0	0	2	7000	25	Ctf	1	22	12	7	S	ja	-	-26	t	-	21	9	4	s	K	3	16	13	11	1	-	9	12	-	35	ja	ja	3	2	3	4													
0	7	3	4500	26	Ctf	1	22	10	1	S	ja	-	-30	t	-	24	-	-	ns	N	5	14	12	16	-	-	-	11 ¹ / ₂	12 ¹ / ₂	30	ja	-	4	1	2	-													
6	10	3	7000	25	Ctf	1	25	18	1	S	ja	60	28	28	t	-	20	-	-	-	N	3	17	16	10	-	10	10	10	11	45	nej	nej	5	2	4	10	11											
0	0	3	7200	26	Ctf	1	23	10	1	F	-	-	-23	f	-	19	ja	5	-	N	22	14	11	20	-	-	-	11	12	35	ja	nej	3 ¹ / ₂	2	2 ¹ / ₂	-													
15	34	2	6500	26	Ctf	1	24	10	7	H	ja	-	-26	-	S	19	8	5	n	K	6	15	12	9	1	-	10	11 ¹ / ₂	-	33	ja	nej	4 ¹ / ₂	1	2	8													
0	0	3	4700	25	Ctf	1	22	10	7	F	-	-	-22	f	-	20	14	3	-	K	4 ¹ / ₂	15	13	18																									

30te Udstilling med Bedømmelse den 11te og 25de Januar 1892

Mejeri	Løbe-Nr.	Art	Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden	Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint				Vandindhold efter kemisk Analyse pCt.
				ved 1. Bed.	ved 2den Bed.		Brutto Σ				Thara Σ		Brutto Σ	Thara Σ	ved Henstand i 11 Dage		andet Svind					
							ved An-kom-sten	efter 1ste Strip-ping		før 2den Strip-ping	ved Af-gan-gen	ved 1ste Strip-ping			ved 2den Strip-ping	Smør		Træ				
						+													-	+	-	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
90	H	E	3.4	-	3.2	-	-	5	117.25	116.60	116.03	115.78	13.57	13.20	117 $\frac{1}{2}$	15	20	-	37	-	90	14.97
93	H	E	3.1	-	3.5	-	0.4	6	122.95	122.62	122.03	121.85	15.29	14.77	122 $\frac{1}{2}$	16	7	-	52	-	51	13.80
61	H	D	3.1	-	1.2	-	-	4 $\frac{1}{2}$	124.55	123.85	123.28	123.03	16.37	15.92	124	17	12	-	45	-	95	15.20
354	M	F	3.1	-	0.9	-	-	4	123.65	123.21	122.15	121.85	17.16	16.58	125 $\frac{1}{2}$	17 $\frac{1}{2}$	48	-	58	-	74	18.82
409	M	C	3.1	-	0.9	-	-	4	127.52	126.88	126.27	126.05	16.40	16.20	127 $\frac{1}{2}$	17 $\frac{1}{2}$	41	-	20	-	86	13.98
416	H	A	3.1	-	0.5	-	-	4	121.12	120.44	119.95	119.80	16.10	15.80	121	17	19	-	30	-	83	15.57
62	H	D	3.1	-	2.8	-	-	5	120.80	120.12	119.47	119.22	16.63	16.15	120 $\frac{1}{4}$	17	17	-	48	-	93	13.18
289	M	E	2.8	-	2.9	-	0.1	4	119.40	118.85	117.48	117.18	15.90	14.65	120	17	12	-	125	-	85	13.90
413	H	A	2.8	-	2.5	-	-	6	123.13	122.45	120.85	120.35	15.27	15.30	124	15	163	-	-	3	118	13.38
59	H	D	2.8	-	2.2	-	-	4 $\frac{1}{2}$	117.50	115.84	115.68	115.48	15.75	15.50	117 $\frac{1}{2}$	17 $\frac{1}{2}$	-	9	25	-	186	12.62
323	M	E	2.8	-	0.2	-	-	4	117.73	117.27	116.33	116.10	14.52	13.70	-	-	12	-	82	-	69	12.65
408	M	C	2.4	-	3.5	-	1.1	4 $\frac{1}{2}$	117.77	117.29	116.30	116.07	13.60	12.90	118	14 $\frac{1}{2}$	29	-	70	-	71	16.08
91	H	E	2.4	-	1.9	-	-	6	116.05	115.40	114.88	114.67	13.78	13.89	116	13	63	-	-	11	86	14.46
338	M	G	2.4	-	1.5	-	-	3 $\frac{1}{2}$	121.95	121.44	120.62	120.40	16.82	16.15	122	17	15	-	67	-	73	13.50
414	H	A	2.4	-	0.5	-	-	4 $\frac{1}{2}$	106.30	105.85	105.38	105.22	13.02	12.67	107	13 $\frac{1}{2}$	12	-	35	-	61	13.99
341	M	G	2.1	-	3.5	-	1.4	4	120.42	119.95	119.32	119.15	14.36	14.15	120	15	42	-	21	-	64	15.55
163	M	A	2.1	-	3.2	-	1.1	3	122.90	122.30	121.43	121.15	13.76	13.48	123	14 $\frac{1}{2}$	59	-	28	-	88	16.70
343	M	G	2.1	-	2.2	-	0.1	4	120.27	119.90	119.57	119.40	14.85	14.75	121	17	23	-	10	-	54	13.90
94	H	G	1.8	-	2.2	-	0.4	5	118.73	118.33	117.64	117.30	16.05	16.32	119	17	96	-	-	27	74	14.50
322	M	E	1.8	-	2.2	-	0.4	3 $\frac{1}{2}$	116.32	115.98	115.57	115.30	13.43	13.37	116	13 $\frac{1}{2}$	35	-	6	-	61	16.22
404	M	D	1.8	-	0.2	-	-	4 $\frac{1}{2}$	121.50	120.84	120.22	119.95	16.61	16.30	121	18	31	-	31	-	93	17.04
316	M	E	1.8	-	0.5	-	-	5	118.57	118.25	117.62	117.20	16.08	16.18	121 $\frac{1}{2}$	17	73	-	-	10	74	17.36
203	M	C	1.4	-	2.2	-	0.8	4 $\frac{1}{2}$	122.45	122.09	121.82	121.72	13.91	13.88	122	14	24	-	3	-	46	15.65
335	M	G	1.4	-	1.9	-	0.5	3 $\frac{1}{2}$	115.32	114.95	114.45	114.25	13.72	13.30	115	15	8	-	42	-	57	14.33
415	H	A	1.4	-	0.9	-	-	5	116.77	116.21	115.60	115.45	14.49	14.43	116	15	55	-	6	-	71	14.73
287	M	E	1.4	-	0.8	-	-	4 $\frac{1}{2}$	117.15	116.78	116.60	116.30	13.36	13.63	117	14	45	-	-	27	67	13.66
360	M	F	1.4	-	0.8	-	-	4	119.72	119.18	118.68	118.47	15.54	15.37	119	15	33	-	17	-	75	17.20
171	M	A	1.1	-	3.5	-	2.4	5	119.15	118.25	117.52	117.25	17.66	17.50	120	18	57	-	16	-	117	17.08
286	M	E	1.1	-	1.2	-	0.1	5	121.00	120.65	119.88	119.67	14.87	14.05	121	15	-	5	82	-	56	17.56
290	M	E	1.1	-	0.5	-	-	5	118.12	117.77	117.02	116.78	15.71	15.28	117	15 $\frac{1}{2}$	32	-	43	-	59	14.95
325	M	E	1.1	-	0.5	-	-	4	119.90	119.09	117.80	117.48	14.39	14.70	-	-	160	-	-	31	113	16.98
60	H	D	1.1	-	0.2	-	-	5	123.10	122.42	121.38	121.00	16.22	15.27	125	18	9	-	95	-	106	14.82
314	M	E	1.1	-	0.8	-	-	4 $\frac{1}{2}$	116.40	116.05	115.62	115.40	13.22	12.90	118	14 $\frac{1}{2}$	11	-	32	-	57	16.51
326	M	E	1.1	-	0.8	-	-	4	123.98	123.33	122.82	122.58	13.60	13.78	125	15	69	-	-	18	89	15.44
64	H	D	1.1	-	1.8	-	-	4 $\frac{1}{2}$	120.65	119.93	119.75	119.45	12.91	12.90	121	13	17	-	1	-	102	13.23
361	M	E	1.1	-	1.8	-	-	3 $\frac{1}{2}$	128.85	128.27	127.80	127.60	15.00	14.82	129	16	29	-	18	-	78	15.64
334	M	G	0.8	-	2.9	-	2.1	4	115.17	114.65	114.42	114.22	13.05	13.27	116	14	45	-	-	22	72	15.56
205	M	C	0.8	-	1.5	-	0.7	4	118.65	118.29	117.63	117.40	14.17	14.40	118 $\frac{1}{2}$	14 $\frac{1}{2}$	89	-	-	23	59	15.33
399	M	D	0.8	-	1.2	-	0.4	5	118.93	118.65	118.08	117.90	14.35	14.20	119	15	42	-	15	-	46	15.77
317	M	E	0.8	-	0.5	-	-	4 $\frac{1}{4}$	115.93	115.46	114.70	114.48	15.36	14.97	116	15	37	-	39	-	69	16.51
333	M	G	0.8	-	0.5	-	-	4	119.90	119.22	118.26	117.98	16.30	16.75	120	17	141	-	-	45	96	15.14
327	M	E	0.8	-	0.8	-	-	4 $\frac{1}{2}$	122.43	121.70	121.38	121.22	13.95	13.82	123	15	19	-	13	-	89	14.85
238	M	D	0.8	-	1.5	-	-	4 $\frac{3}{4}$	117.90	117.50	116.73	116.51	14.10	13.40	118	16	7	-	70	-	62	17.33
288	M	E	0.4	-	1.2	-	0.8	4 $\frac{1}{2}$	122.30	122.01	121.50	121.35	15.29	14.95	123	16	17	-	34	-	44	14.90
376	M	F	0.4	-	0.1	-	-	4 $\frac{1}{2}$	117.72	117.35	116.47	116.27	15.87	15.33	118	16 $\frac{1}{2}$	34	-	54	-	57	16.12
84	H	E	0.1	-	3.5	-	3.4	4 $\frac{1}{2}$	114.78	114.37	114.15	113.85	13.99	14.20	115	14 $\frac{1}{2}$	43	-	-	21	71	13.34
204	M	C	0.1	-	3.2	-	3.1	4	124.33	123.76	121.98	121.75	17.49	17.25	125 $\frac{1}{2}$	19	154	-	24	-	80	14.81
281	M	E	0.1	-	3.2	-	3.1	5	122.33	122.01	121.77	121.55	15.01	14.85	123	15	8	-	16	-	54	13.92
108	H	A	0.1	-	1.5	-	1.4	3	122.85	122.42	121.70	121.57	14.87	14.68	122 $\frac{3}{4}$	15	53	-				

Lage		Mejeriet havde opgivet																																																Bemærkninger Nr.
Borthdyt Kvt.	i Alt	Dommeres Skjøn	Mælk daglig	Mælk til 1 Smør	Møjerisystem	Centrifugering		Syrning														Kjærning					Æltning																							
						Gange daglig	Mælk af. ved 0 R.	Fløde afslæbt til 0 R.	Ny Syre														begyndt ved 0 R.	sluttet ved 0 R.	varede Minutter	Smørret		Kvt. Salt til 1 Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning																				
									hvor ofte	lavet af	udseet Mælk etc.	pasteuriseret	afslæbt til 0 R.	hensat ved 0 R.	hensat hvorledes	Syrning indledet	hensat Timer	afslæbt til 0 R.	hensat efter Tim.	anden Behandling	Pladen synet med pCh. Syre tilsat	Syrning begyndt. 0 R.				Syrning sluttet. 0 R.	hensat nært Timer			blev omrørt Gange	afslæbt til 0 R.	hensat efter Timer	anden Behandling	skillet ved Opt.	senere rasket	Tim.	0 R.													
																																						a	b	c	d	e								
																																						a	b	c	d	e								
22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51																					
0	2	4	710	24	Ctf	2	-	15	7	s	-	60	4	30	f	-	23	-	-	-	K 3 1/2	15	11	21	-	-	-	-	12	11	30	ja	nej	4	2	1 1/2	-													
0	0	4	1300	34	Fd. 36	-	-	-	1	s	-	65	20	20	f	B 24	-	-	-	d	N 7	12	12	25	-	-	-	-	13 1/2	14 1/2	35	nej	nej	5	2	8	5													
0	0	3	4400	26	Ctf	1	25	10	1	s	-	60	10	23	f	S 24	-	-	-	-	N 7 1/2	10	13	10	1	-	10	-	12	13	40	ja	-	5	1	4	-													
4	4	4	4500	26	Ctf	1	22	10	1	F	-	-	-	22	t	-	24	10	-	-	N 10	14	13	18	-	-	-	-	11	13	40	ja	nej	3 1/2	2	5	7													
0	0	3	3755	26	Ctf	1	28	6	1	S	ja	60	6	28	t	S 24	-	-	-	o	N 8	15	9	5	2	-	16	-	9	11	34	ja	-	6	3	6	8													
0	0	3	1400	26	Ctf	1	22	6	7	H	ja	-	-	27	t	-	-	-	-	o	K 3	17	11	21	-	-	-	-	10 1/2	12 1/2	30	ja	nej	5	2	2 1/2	8													
0	0	3	1050	23	Ctf	1	23	15	7	S	-	-	9	33	t	K 24	-	-	-	-	K 6	16	10	9	1	-	12	-	10	12	30	nej	nej	4	1	2	-													
0	0	3	7000	27	Ctf	1	20	7	7	S	ja	-	-	27	t	-	22	8	3	-	K 8	14	12	20	-	-	-	-	11 1/2	13	27	ja	nej	3	1	2	8													
107	148	3	4600	28	Ctf	1	25	14	30	S	ja	-	-	20	t	K 24	-	-	-	o	K 5	14	10	20	-	-	-	-	10	11	25	ja	nej	4 1/2	2	3	-													
0	0	3	700	25	Ctf	1	22	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	F	15	11	4	2	-	13	-	10	10 1/2	35	ja	nej	5	1	3	-													
0	0	3	8000	27	Ctf	1	20	10	1	F	-	55	10	26	t	-	24	-	-	-	N 12	16	11	12	1	-	8	-	10	11 1/2	37	ja	nej	5	2	10	9													
0	0	2	5100	24	Ctf	1	24	11	1	s	-	56	24	24	f	S 21	9	3	-	-	N 5	17	13	21	-	-	-	-	13	13 3/4	25	ja	nej	3	2	1 1/2	9													
3	3	3	1500	27	Ctf	1	22	8	7	s	-	-	-	20	t	-	22	10	2	cs	K 5	14	12	9	1	-	12	-	11	13	40	ja	nej	4	2	5	6													
0	0	3	4000	27	Ctf	1	24	11	1	s	ja	70	28	28	t	S 22	-	-	-	n	N 12	14	11	22	-	-	-	-	10 1/2	12 1/2	37	ja	-	5	2	18	8													
0	0	3	1400	28	Ctf	1	-	-	3	S	-	-	-	30	f	-	24	-	-	-	K	18	10	21	-	-	-	-	12	13 1/2	35	ja	nej	6	3	3	4													
2	2	3	5000	27	Ctf	1	27	12	1	s	ja	-	-	30	f	-	24	-	-	n	N 16	16	12	21	-	-	-	-	9 1/2	12	40	nej	nej	4 1/2	-	1	6													
3	3	3	3700	26	Ctf	1	20	16	1	H	ja	-	-	29	t	-	20	9	3	s	N 5	16	11	21	-	-	-	-	12	13	30	ja	nej	4	1	5	4													
0	0	3	3300	28	Ctf	1	22	8	1	S	-	-	-	27	t	-	18	9	4	-	N 6	16	12	10	1	-	8	-	10 1/2	12	35	ja	nej	4	2	4	8													
20	32	6	1100	26	Ctf	1	22	8	2	S	-	-	-	28	t	-	23	10	3	s	K 9	15	11	10	1	-	12	-	10 1/2	11	35	ja	nej	-	2	2	8													
4	4	3	3400	26	Ctf	1	22	8	1	s	-	70	18	18	f	B 24	-	-	-	d	N 5	17	12	11	1	-	9	-	12	14	30	ja	nej	3	2	2	-													
0	5	6	5500	25	Ctf	1	25	10	1	H	ja	-	10	25	t	-	19	10	4	n	N 3	19	17	10	1	ja	10	-	11	12	35	ja	nej	3 1/2	2	3	10													
4	23	4	1600	24	Ctf	1	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K 7	16	13	21	-	-	-	-	13	14	45	ja	nej	3	1	3	6													
2	2	3	6000	26	Ctf	1	20	10	1	s	ja	-	-	25	t	-	26	-	-	-	N 15	15	10	19	-	-	-	-	10	12	35	nej	-	6	1	4	10													
0	0	3	5500	28	Ctf	1	20	-	7	s	ja	-	-	27	t	-	21	-	-	n	K 3	17	12	22	-	-	-	-	11 1/2	14	30	ja	nej	4	2	3	-													
19	35	6	2500	29	Is 36	-	-	-	-	S	ja	-	-	29	t	-	24	-	-	-	K 6	14	12	20	-	-	-	-	11 1/2	12	45	nej	nej	5	2	2	4													
13	13	3	5700	26	Ctf	1	25	11	-	s	-	65	28	28	V	K	-	-	-	t	K 10	11	10	21	-	-	-	-	9 1/2	12	35	ja	-	6	2	18	8													
2	8	5	4000	26	Ctf	1	20	10	1	F	-	-	-	16	V	-	24	-	-	-	N 10	14	11	19	-	-	-	-	11	13	40	ja	-	3 1/2	2	4	-													
5	18	4	10000	25	Ctf	1	24	11	30	S	ja	-	-	27	t	-	24	-	-	-	K 5	14	11	4	2	-	14	-	11	13	25	ja	nej	5	4	4	12													
0	0	3	2800	26	Ctf	1	24	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K 3 1/2	15	12	8	1	-	10	-	11	12	30	ja	nej	3	1	2	9													
0	0	3	5000	27	Ctf	1	20	9	1	s	-	-	-	29	t	-	24	-	-	-	N 8	17	11	10	1	-	10	-	11	-	35	ja	nej	4	2	4	-													
35	67	4	7000	26	Ctf	1	28	-	1	F	-	62	26	26	f	-	23	-	-	-	N 7	18	12	20	-	-	-	-	12	12 1/2	30	ja	nej	3 1/2	1	3	-													
0	0	3	1600	28	Fd. 36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K 1/2	15	13	24	-	-	-	-	11	12 1/2	30	nej	nej	4	1	1 1/2	-													
0	0	3	2400	27	Ctf	1	18	8	1	S	ja	-	-	28	V	-	19	8	4	p	N 10	15	12	21	-	-	-	-	10	11	35	ja	nej	5	2	5	7													
13	13	4	3500	26	Ctf	1	22	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K 8	15	12	20	-	-	-	-	12	13	25	ja	nej	4	2	4	-													
0	0	3	1950	29	F.B.36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K 2	14	12	10	1	-	12	-	11 1/2	12 1/2	32	ja	-	4	2	4	4													
2	2	3	1700	27	Ctf	1	16	11	3	s	ja	-	-	22	t	-	21	12	5	-	K 10	15	11	17	-	-	-	-	11	14	35	ja	nej	5	2	4	-													
7	7	4	4500	28	Ctf	1	25	10	7	S	ja	-	-	28	f	-	18	10	6	s	K 20	12	10	10	1	-	9	-	10	12	40	ja	nej	4 1/2	2	3	5													
32	37	3	4600	25	Ctf	1	20	8	1	H	ja	60	20	20	t	K 20	12	4	s	-	N 5	14	12	19	-	-	-	-	12	13	35	ja	nej	4	1	4	8													
3	5	3	8000	25	Ctf	1	26	7	7	s	-	72	7	26	t	K	-	22	-	-	K 5	17	15	10	-	ja	8	-	8 1/2	11	35	ja	nej	4	2	3	7													
1	4	3	4700	27	Ctf	1	20	12	1	F	-	-	-	20	f	-	24	-	-	-	N 6	16	12	10	1	-	10	-	11 1/2	13	40	ja	nej	4	2	2 1/2	5													
20	28	3	6000	27	Ctf	1	22	7	2	H	ja	-	-	24	t	-	24	-	-	n	K	14	10	20	-	-	-	-	9 1																					

30te Udstilling (fortsat).

Mejeri			Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden	Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint				Vandindhold efter kemisk Analyse pCt.			
Løbe-Nr.	Art	ved 1. Bed.		ved 2. Bed.	ved 1ste Bed.		ved 2den Bed.	Brutto ₧				Thara ₧		Brutto ₧	Thara ₧	ved Henstand i 11 Dage		andet Svind							
								»a.«		»b.«	»m.«	ved An-komsten	efter 1ste Strip-ning			før 2den Strip-ning	ved Af-gan-gen		ved 1ste Strip-ning	ved 2den Strip-ning	Smør		Træ		
								+		÷	+													÷	+
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21					
284	M	E	-	0.2	2.2	-	2.4	-	skjold., branket	skjold., branket	5	120.68	119.88	118.82	118.60	14.82	15.08	121	14	132	-	-	26	102	15.30
29	H	A	-	0.2	0.9	-	1.1	-	tællat	tællat	5	116.08	115.55	114.40	114.22	14.89	14.25	116½	15½	51	-	64	-	71	15.27
162	M	A	-	0.2	0.2	-	0.4	-	-	-	3½	120.98	120.37	119.90	119.72	14.54	14.18	121	15½	11	-	36	-	79	14.37
282	M	E	-	0.2	0.2	-	0.4	-	-	-	5½	121.42	121.04	120.17	120.00	15.72	14.95	121	16	10	-	77	-	55	14.87
95	H	G	-	0.2	-	5.8	-	5.6	-	trannet	4	105.85	105.54	105.24	105.10	13.87	13.63	107½	15½	6	-	24	-	45	14.63
280	M	E	-	0.6	-	0.8	-	0.2	oljet	trannet	4½	117.27	116.74	116.42	116.25	12.99	12.95	117	14	28	-	4	-	70	14.64
377	M	E	-	0.9	0.2	-	1.1	-	skjold., uren	-	5	122.25	121.68	121.00	120.70	15.69	15.57	-	-	56	-	12	-	87	14.48
318	M	E	-	0.9	-	4.1	-	3.2	daarlig Syre	oljesur	4	116.55	115.78	115.20	114.95	13.05	12.90	117	14	43	-	15	-	102	14.45
329	M	G	-	1.2	0.5	-	1.7	-	fædtet	-	3½	119.12	118.47	117.28	117.08	16.61	16.22	119½	17	80	-	39	-	85	15.73
426	M	C	-	1.2	-	1.8	-	0.6	bitter	bitter	5	123.27	122.72	121.95	121.72	15.06	14.38	123½	16	9	-	68	-	78	16.12
420	M	G	-	1.2	-	4.8	-	3.6	oljet, tællat	harsk	4	119.12	118.82	118.32	118.12	14.12	13.62	118	15	0	-	50	-	50	12.06
174	M	A	-	1.6	0.2	-	1.8	-	roet	-	4	115.50	114.74	113.75	113.50	15.03	14.67	115½	15	63	-	36	-	101	15.25
173	M	A	-	1.6	-	1.1	0.5	-	bitter	tyk, bitter	5	121.55	121.16	120.30	120.10	13.81	13.15	123	15	20	-	66	-	59	14.19
201	M	C	-	1.9	0.2	-	2.1	-	-	tør, bitter	3½	117.73	116.92	115.62	115.42	14.33	13.12	118½	15½	9	-	121	-	101	13.23
199	M	C	-	1.9	-	1.1	0.8	-	bitter	oljet, tællat	4½	130.48	130.07	129.20	128.95	15.00	14.40	130	15	27	-	60	-	66	14.89
339	M	G	-	1.9	-	1.5	0.4	-	-	bitter	3½	122.57	121.77	120.52	120.28	15.39	15.58	121	16	144	-	-	19	104	17.54
403	M	D	-	1.9	-	1.5	0.4	-	bitter	bitter	4½	122.10	121.58	121.25	121.10	16.17	16.00	123	16½	16	-	17	-	67	16.98
340	M	G	-	1.9	-	2.8	-	0.9	overarbejdet	tællat	4	119.55	119.21	118.85	118.65	14.76	14.60	119	15	20	-	16	-	54	16.50
378	M	E	-	1.9	-	4.1	-	2.2	sur, uren	trannet	5	123.77	123.23	122.02	121.75	16.33	15.21	124	16½	9	-	112	-	81	12.19
305	M	E	-	2.2	-	2.1	0.1	-	roebitter	roebitter	3	116.62	116.39	115.96	115.80	14.46	14.03	117	15	0	-	43	-	39	15.17
110	H	A	-	2.6	0.2	-	2.8	-	roet	bitter	6	129.15	128.27	127.75	127.50	14.06	13.65	130	15	11	-	41	-	113	14.71
51	H	D	-	2.6	-	5.5	-	2.9	tællat	tællat	5½	118.00	117.64	116.98	116.55	15.51	15.25	118	17	40	-	26	-	79	15.47
401	M	D	-	2.9	-	0.1	2.8	-	bitter	bitter	5	120.08	119.55	119.23	119.08	15.36	15.20	120	16	16	-	16	-	68	14.71
313	M	E	-	2.9	-	0.8	2.1	-	roebitter	roebitter	4	115.60	115.16	114.57	114.30	12.83	12.28	116	13½	4	-	55	-	71	13.73
87	H	E	-	2.9	-	1.8	1.1	-	tællat	tællat	5	114.52	114.02	113.57	113.17	11.51	11.63	116	12	57	-	-	12	90	13.73
337	M	G	-	2.9	-	1.8	1.1	-	oljet	bitter, grov	4	118.47	117.80	117.28	116.95	14.53	14.73	118	16	72	-	-	20	100	17.20
285	M	E	-	3.2	-	3.5	-	0.3	roebitter	roebitter	5	118.78	118.50	117.76	117.51	15.09	14.86	119	15	51	-	23	-	53	15.48
344	M	G	-	3.2	-	3.1	0.1	-	Afsmag	skjold., bitter	1½	122.22	121.56	120.47	120.20	16.26	16.22	123	16½	105	-	4	-	93	14.50
400	M	D	-	3.6	-	0.1	3.5	-	bitter	bitter	4½	118.50	117.54	116.45	116.18	15.07	15.10	118½	16	112	-	-	3	123	16.27
283	M	E	-	3.6	-	4.1	-	0.5	roebitter	roebitter	4½	121.55	121.15	120.32	120.15	14.88	14.64	121½	15½	59	-	24	-	57	16.92
319	M	E	-	4.2	0.2	-	4.4	-	bitter, uren	skjold., uren	2	120.95	120.17	117.96	117.40	15.44	15.63	122	17	240	-	-	19	134	14.54
402	M	D	-	5.2	-	4.5	0.7	-	meget bitter	meget bitter	4½	121.55	120.89	119.90	119.62	16.64	15.70	123	17½	5	-	94	-	94	17.50
359	M	F	-	5.9	-	4.8	1.1	-	skjold., bitter	harsk	3½	121.25	120.70	120.34	120.12	12.26	12.06	123½	14	16	-	20	-	77	13.68
379	M	E	-	6.6	-	2.8	3.8	-	kogt Smag	kogt Smag, roet	4	118.75	118.09	117.17	116.95	15.43	14.62	118	16	11	-	81	-	88	15.32

31te Udstilling med Bedømmelse den 8de og 22de Februar 1892

Mejeri			Points over eller under Middel-karakteren			Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden		Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint				Vandindhold efter kemisk Analyse pCt.	
Lebe-Nr.	Art	Landsdel	ved 1. Bed.		ved 2. Bed.		»m.«	ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.		Brutto $\overline{H}$				Thara $\overline{H}$		Brutto $\overline{H}$	Thara $\overline{H}$	ved Henstand i 11 Dage		andet Svind			
			»a.«	»b.«	ved An-kom-sten	efter 1ste Strip-ping					før 2den Strip-ping	ved Af-gan-gen	ved 1ste Strip-ping	ved 2den Strip-ping	Smør	Træ								
			+ ÷	+ ÷															+ ÷	+ ÷		+ ÷		+ ÷
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21				
27	H	A	4.6	-	4.2	-	0.4	-	-	5	118.35	117.70	116.55	116.05	15.67	15.55	119	16	103	-	12	-	115	15.69
49	H	C	4.3	-	1.9	-	2.4	-	-	4 $\frac{1}{2}$	120.27	119.54	119.20	119.05	16.78	16.65	122 $\frac{1}{2}$	18 $\frac{1}{2}$	21	-	13	-	88	12.57
96	H	G	3.6	-	1.9	-	1.7	-	-	8	121.10	119.93	119.30	119.12	14.61	14.07	121	17	9	-	54	-	135	14.15
45	H	C	3.3	-	3.5	-	0.2	-	-	5	114.98	114.30	113.08	112.67	15.67	15.67	115 $\frac{1}{2}$	17 $\frac{1}{2}$	122	-	0	-	109	15.31
56	H	D	2.9	-	2.9	-	0	-	-	4 $\frac{1}{2}$	123.15	122.64	121.87	121.65	15.05	14.28	123 $\frac{1}{2}$	15 $\frac{1}{2}$	0	-	77	-	73	12.21
42	H	C	2.9	-	1.9	-	1.0	-	-	4	116.63	116.34	115.65	115.40	13.22	12.75	116 $\frac{1}{2}$	16	22	-	47	-	54	15.56
7	M	E	2.6	-	2.2	-	0.4	-	-	4	115.40	114.60	113.90	113.68	13.23	13.05	115 $\frac{1}{2}$	15	52	-	18	-	102	15.10
398	M	D	2.6	-	2.2	-	0.4	-	-	4 $\frac{3}{4}$	122.82	122.30	121.35	121.18	15.12	14.92	123	14	75	-	20	-	69	15.66
105	H	G	2.6	-	1.5	-	1.1	-	-	4	121.05	120.25	119.40	119.07	16.34	16.32	122	18	83	-	2	-	113	13.93
372	M	E	2.6	-	1.2	-	1.4	-	-	4 $\frac{3}{4}$	115.07	114.72	114.08	113.90	14.76	14.55	115	16	43	-	21	-	53	16.76
232	M	D	2.6	-	0.9	-	1.7	-	-	4 $\frac{1}{2}$	120.10	119.61	119.15	118.97	15.83	15.67	120	16	30	-	16	-	67	12.97
50	H	D	2.6	-	0.2	-	2.4	-	bitter	4	123.40	122.79	122.10	121.85	14.75	14.15	123	14 $\frac{1}{2}$	9	-	60	-	86	15.51
23	H	A	2.3	-	1.5	-	0.8	-	-	5	117.52	117.14	116.78	116.37	15.27	15.02	-	-	11	-	25	-	79	16.76
26	H	A	2.3	-	0.2	-	2.1	-	-	5	112.98	111.80	110.45	110.20	17.26	17.20	113	17	129	-	6	-	143	14.89
411	H	C	1.9	-	4.5	-	2.6	-	-	4	119.45	118.41	117.60	117.32	16.97	16.15	120	16	-	1	82	-	132	14.76
120	M	C	1.9	-	2.5	-	0.6	-	skjoldet	5	130.95	130.60	129.63	129.33	18.75	17.78	134	20	0	-	97	-	65	17.07
220	M	D	1.9	-	2.5	-	0.6	-	-	4 $\frac{1}{2}$	122.65	121.98	121.48	121.35	14.84	14.43	123 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$	9	-	41	-	80	17.63
3	M	D	1.9	-	0.2	-	1.7	-	-	5	116.92	116.59	116.10	115.92	15.12	14.72	118	16 $\frac{1}{2}$	9	-	40	-	51	16.30
418	M	A	1.9	-	0.2	-	1.7	-	-	4	120.47	119.98	118.98	118.72	15.95	15.27	120 $\frac{1}{2}$	17	32	-	68	-	75	14.78
22	H	A	1.6	-	2.5	-	0.9	-	-	6	128.50	127.67	126.28	125.82	15.61	15.49	128	14	127	-	12	-	129	14.24
52	H	D	1.6	-	2.5	-	0.9	-	-	5	124.32	123.74	122.67	122.30	15.57	14.53	124 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$	3	-	104	-	95	13.94
24	H	A	1.6	-	2.2	-	0.6	-	-	5	118.90	118.45	117.88	117.65	13.37	12.88	119	15	8	-	49	-	68	15.41
102	H	G	1.6	-	1.5	-	0.1	-	-	5	119.00	118.61	117.60	117.28	14.86	14.27	119	15	42	-	59	-	71	14.74
6	M	G	1.6	-	1.2	-	0.4	-	-	4	121.55	121.12	120.38	120.26	14.29	14.45	122	14 $\frac{1}{2}$	90	-	16	-	55	13.17
15	H	A	1.6	-	0.5	-	2.1	-	-	5	125.37	124.96	123.90	123.68	14.48	14.55	125 $\frac{1}{2}$	15 $\frac{1}{2}$	113	-	7	-	63	17.62
206	M	C	1.3	-	3.5	-	2.2	-	-	5	122.00	121.29	120.80	120.57	17.48	17.58	-	-	59	-	10	-	94	16.06
119	M	C	1.3	-	2.2	-	0.9	-	-	5	119.22	118.90	118.23	118.08	15.53	14.98	119	17	12	-	55	-	47	14.30
363	M	F	1.3	-	1.2	-	0.1	-	-	4 $\frac{1}{2}$	129.70	129.23	128.04	127.65	16.45	15.32	130	17	6	-	113	-	86	16.00
368	M	E	1.3	-	0.9	-	0.4	-	-	5	120.80	120.49	120.35	120.25	14.08	14.10	120 $\frac{1}{2}$	14 $\frac{1}{2}$	16	-	2	-	41	13.69
358	M	F	1.3	-	0.5	-	0.8	-	-	4	115.35	115.02	114.65	114.45	14.60	14.30	118	15	7	-	30	-	53	14.44
28	H	A	1.3	-	1.8	-	3.1	-	lidt oljet	4	137.07	136.64	135.92	135.68	15.62	15.07	140	17	17	-	55	-	67	14.83
371	M	E	0.9	-	3.2	-	2.3	-	-	4 $\frac{1}{2}$	117.22	116.91	116.37	116.10	14.64	14.80	117	14 $\frac{1}{2}$	70	-	16	-	58	18.06
391	M	A	0.9	-	2.9	-	2.0	-	-	4	122.95	121.97	121.07	120.87	15.27	15.32	123	15	95	-	5	-	118	16.38
355	M	F	0.9	-	0.9	-	0	-	-	3 $\frac{3}{4}$	116.52	115.88	114.95	114.83	16.54	16.05	118	18	44	-	49	-	76	14.57
118	M	C	0.9	-	0.5	-	0.4	-	-	4	120.52	119.88	119.40	119.27	16.82	16.45	120	18	11	-	37	-	77	14.61
370	M	E	0.9	-	0.8	-	1.7	-	trannet	6	124.62	124.30	123.65	123.55	13.90	13.37	125	14 $\frac{1}{2}$	12	-	53	-	42	13.27
374	M	F	0.9	-	1.8	-	2.7	-	uren, tættet	4 $\frac{1}{2}$	121.25	120.82	120.05	119.95	14.67	14.30	122	15	40	-	37	-	53	16.89
9	M	E	0.6	-	1.5	-	0.9	-	-	5	123.80	123.45	122.85	122.63	15.17	14.60	123	15	3	-	57	-	57	13.81
221	M	D	0.6	-	1.2	-	0.6	-	-	5	120.55	119.98	119.35	119.20	15.37	14.75	121	16	1	-	62	-	72	14.74
2	M	D	0.6	-	0.5	-	0.1	-	branket	5	118.60	118.35	117.77	117.62	14.27	13.83	120	15 $\frac{1}{2}$	14	-	44	-	40	15.23
224	M	D	0.6	-	0.5	-	0.1	-	-	5	118.95	118.62	117.90	117.78	15.62	15.15	119	16	25	-	47	-	45	16.17
367	M	E	0.6	-	0.2	-	0.4	-	-	4 $\frac{3}{4}$	119.52	119.13	118.65	118.52	13.73	13.75	119	14 $\frac{1}{2}$	50	-	2	-	52	14.60
53	H	D	0.6	-	0.5	-	1.1	-	-	5	120.95	120.42	119.40	119.02	15.63	15.62	121	16	101	-	1	-	91	14.25
365	M	F	0.6	-	1.8	-	2.4	-	oljet	4 $\frac{1}{2}$	116.60	116.01	115.05	114.80	14.12	13.75	117 $\frac{1}{2}$	14	59	-	37	-	84	14.32
369	M	E	0.3	-	3.2	-	2.9	-	-	5	115.22	114.84	114.52	114.42	13.83	13.80	116	15	29	-	3	-	48	15.99
1	M	D	0.3	-	1.5	-	1.2	-	-	4 $\frac{3}{4}$	120.00	119.56	118.98	118.80	14.67	14.50	120	15	41	-	17	-	62	17.19
137	M	F	0.3	-	1.5	-	1.2	-	-	3 $\frac{3}{4}$	121.09	120.35	119.05	118.95	16.22	16.27	121	16	135	-	5	-	84	16.65
233	M	D	0.3	-	0.2	-	0.1	-	bitter	5	118.87	118.48	117.90	117.65	14.79	14.35	119	18	14	-	44	-	64	15.68
229	M	D	0.3	-	0.8	-	1.1	-	lidt bitter	5 $\frac{3}{4}$	120.05	119.73	118.94	118.82	14.61	13.97	-	-	15	-	64	-	44	13.86
133	M	E	0.3	-	1.8	-	2.1	-	tættet	4 $\frac{3}{4}$	117.75	117.50	116.90	116.75	14.59	14.28	118	15	29	-	31	-	40	14.36

(Fortsættes).

85

31te Udstilling (fortsat).

Mejeri			Landsdel	Points over eller under Middel-karakteren		Holdbarhed over eller under Middelholdbarheden	Bemærkninger om Smørfejl		Mejeriet havde opgivet Pris i Øre over Topnoteringen	Tredingen vejede						Mejeriet havde opgivet		Svind i Kvint				Vandindhold efter kemisk Analyse pCt.		
Løbe-Nr.	Art	3		ved 1. Bed.	ved 2. Bed.		ved 1ste Bed.	ved 2den Bed.		Brutto H				Thara H		Brutto H	Thara H	ved Henstand i 11 Dage		andet Svind				
										+	÷	+	÷	+	÷			+	÷					
																					»a.«		»b.«	»m.«
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21				
348	M	F	-	0.1	2.5	-	2.6	-	-	3 1/2	118.10	117.70	116.92	116.82	15.92	15.27	120	16	13	-	65	-	50	15.56
222	M	D	-	0.1	1.9	-	2.0	-	-	5	125.25	124.90	123.85	123.50	17.25	16.35	125 1/4	17 1/2	15	-	90	-	70	15.24
218	M	D	-	0.1	1.5	-	1.6	-	-	4 1/2	127.07	126.43	125.80	125.53	17.75	17.27	126 1/2	19	15	-	48	-	91	18.83
353	M	F	-	0.1	1.5	-	1.6	-	-	4 1/2	119.33	118.99	118.20	118.00	14.51	14.25	119 1/2	16	53	-	26	-	54	13.90
234	M	D	-	0.1	0.9	-	1.0	-	-	4 1/2	116.35	115.90	115.22	115.00	14.22	13.65	117	15	11	-	57	-	67	15.44
103	H	G	-	0.1	0.5	-	0.6	-	-	4	117.03	116.56	115.95	115.68	14.62	14.15	117	15	14	-	47	-	74	13.44
349	M	F	-	0.1	0.5	-	0.6	-	-	4	118.35	117.84	116.70	116.50	13.55	13.07	117	16	66	-	48	-	71	16.89
417	M	A	-	0.1	0.2	-	0.3	-	-	4	120.25	119.80	118.92	118.73	14.95	14.24	120	16	17	-	71	-	64	16.62
230	M	D	-	0.1	-	0.1	0	-	-	5	116.82	116.58	116.22	116.10	13.86	13.53	118	15	3	-	33	-	36	17.22
135	M	F	-	0.1	-	1.1	-	1.0	-	4	122.13	121.79	120.88	120.70	16.11	15.22	122 1/2	16 1/2	2	-	89	-	52	16.81
44	H	C	-	0.4	0.5	-	0.9	-	overarb., uren	3	123.68	122.99	120.55	120.08	17.89	15.55	123	19	10	-	234	-	116	15.25
8	M	F	-	0.4	0.2	-	0.6	-	fedtet, oljesur	5	118.40	118.04	117.00	116.72	16.60	15.60	119	17 1/2	4	-	100	-	64	15.67
362	M	E	-	0.4	0.2	-	0.6	-	uren, skjoldet	5 1/2	127.85	127.52	126.82	126.67	14.39	14.47	127 1/2	14 1/2	78	-	8	-	48	13.72
98	H	G	-	0.4	-	0.1	0.3	-	oljesur	3 1/2	121.15	120.63	119.75	119.55	15.75	15.72	120	16	85	-	3	-	72	14.30
405	M	D	-	0.4	-	0.5	-	0.1	oljet	4 1/4	121.40	120.81	120.00	119.75	15.85	15.13	121	17	9	-	72	-	84	16.02
225	M	D	-	0.4	-	1.1	-	0.7	uren	5	119.35	119.01	118.33	118.10	14.31	13.72	119 1/2	15 1/2	9	-	59	-	57	17.10
430	M	D	-	0.7	1.2	-	1.9	-	fedtet	4 1/2	120.17	119.80	119.15	118.85	15.60	15.30	120	16	35	-	30	-	67	15.30
231	M	D	-	0.7	-	0.5	0.2	-	bitter	4 1/2	123.05	122.65	122.18	122.05	16.40	16.35	123	17	42	-	5	-	53	14.02
350	M	F	-	0.7	-	0.5	0.2	-	uren, fedtet	4 1/2	117.60	117.05	116.60	116.46	13.50	13.17	118 1/2	14	12	-	33	-	69	16.42
121	M	C	-	1.1	0.9	-	2.0	-	bitter	4 1/2	119.87	118.97	118.06	117.85	15.09	15.15	120	16	97	-	6	-	111	14.59
347	M	F	-	1.1	-	1.5	-	0.4	-	3 1/2	124.45	124.06	123.17	122.95	15.71	14.95	124 1/2	16 1/2	13	-	76	-	61	13.66
351	M	F	-	1.1	-	2.8	-	1.7	uren, oljet	3 1/2	123.47	122.92	121.95	121.80	14.84	14.10	123	16	23	-	74	-	70	17.44
227	M	D	-	1.4	0.9	-	2.3	-	uheldig Syre	5	119.52	119.10	118.57	118.18	14.93	14.75	119	16	35	-	18	-	81	18.51
352	M	F	-	1.4	0.9	-	2.3	-	bitter, overarb.	4 1/2	115.40	115.17	115.00	114.82	13.82	13.88	-	-	23	-	6	-	41	17.44
123	M	D	-	1.4	0.2	-	1.6	-	roet	3	117.87	117.44	116.68	116.52	16.94	16.88	119	18	70	-	6	-	59	15.12
366	M	F	-	1.4	0.2	-	1.6	-	oljet	5	116.32	115.91	115.37	115.25	13.98	13.65	116	14	21	-	33	-	53	13.75
47	H	C	-	1.4	-	1.8	-	0.4	oljet	5	129.30	128.70	127.85	127.45	16.46	15.92	129	17	31	-	54	-	100	15.44
217	M	D	-	1.4	-	1.8	-	0.4	bitter	5	119.95	119.37	118.62	118.50	14.82	14.18	121	15 1/2	11	-	64	-	70	15.90
5	M	D	-	1.4	-	3.1	-	1.7	overarb., oljet	4 1/4	115.70	114.94	114.10	113.87	14.24	13.40	120	17	0	-	84	-	99	16.98
4	M	D	-	1.4	-	3.8	-	2.4	uren, roet	4 1/2	124.37	123.97	123.15	122.95	15.26	15.32	124 1/2	16 1/2	88	-	6	-	60	16.41
223	M	D	-	1.7	0.5	-	2.2	-	bitter	5	119.45	119.08	118.37	118.20	15.43	14.75	119	16	3	-	68	-	54	18.35
357	M	F	-	1.7	-	0.8	0.9	-	bitter, oljesur	5	114.47	114.24	113.58	113.35	14.41	13.90	115	14	15	-	51	-	46	15.14
25	H	A	-	1.7	-	1.5	0.2	-	roebitter	4	121.40	120.46	119.55	119.28	12.95	12.40	122	14	36	-	55	-	121	15.93
384	M	F	-	1.7	-	2.8	-	1.1	-	4	119.87	119.50	118.92	118.70	15.14	15.20	120	15 1/2	64	-	6	-	59	18.00
226	M	D	-	1.7	-	3.5	-	1.8	oljesur, broget	4	119.70	119.41	119.03	118.80	15.30	15.30	119	16 1/2	38	-	0	-	52	15.18
346	M	F	-	1.7	-	5.1	-	3.4	fedtet	3 1/2	122.70	122.39	121.47	121.27	14.82	14.08	123	16	18	-	74	-	51	17.35
235	M	D	-	2.1	-	3.5	-	1.4	branket, overarb.	4 1/2	123.68	123.09	122.52	122.35	17.31	16.82	124	17 1/2	8	-	49	-	76	16.59
10	M	E	-	2.4	-	0.5	1.9	-	uren, oljet	5	122.84	122.43	121.83	121.70	14.73	14.32	123	15	19	-	41	-	54	14.91
228	M	D	-	2.4	-	2.1	0.3	-	roebitter	5	116.20	115.60	115.08	114.92	14.41	14.33	117	15 1/2	44	-	8	-	76	16.18
381	M	E	-	2.7	-	0.1	2.6	-	uren, overarb.	4	118.80	118.32	117.22	117.03	15.60	14.55	119 1/2	16 1/2	5	-	105	-	67	13.17
345	M	F	-	2.7	-	1.5	1.2	-	branket, overarb.	5	118.38	118.03	117.38	117.20	14.10	13.52	118	14 1/2	7	-	58	-	53	15.44
385	M	F	-	3.1	-	1.8	1.3	-	uren, bitter	4 1/4	118.52	118.13	117.42	117.25	15.13	14.50	118 1/2	16	8	-	63	-	56	17.05
134	M	E	-	3.1	-	2.5	0.6	-	roet	4 1/2	114.38	113.98	113.07	112.87	15.23	14.55	120	17	23	-	68	-	60	16.26
57	H	D	-	3.1	-	3.5	-	0.4	oljet	5	124.65	123.91	123.33	123.15	17.45	16.95	125	18 1/2	8	-	50	-	92	14.19
122	M	D	-	3.4	-	1.5	1.9	-	bitter, overarb.	4 1/2	115.57	115.01	114.75	114.63	13.55	13.42	115	14	13	-	13	-	68	16.25
43	H	C	-	3.7	-	2.8	0.9	-	bitter, oljet	6	120.15	119.76	118.95	118.70	17.26	16.55	120	18	10	-	71	-	64	13.60
236	M	D	-	3.7	-	3.5	0.2	-	oljet, overarb.	4 1/2	118.98	118.55	117.92	117.77	14.85	14.78	119	14	56	-	7	-	58	15.26
373	M	F	-	3.7	-	6.8	-	3.1	bitter, uren	4 1/2	116.15	115.80	115.17	115.02	14.43	13.92	116 1/2	15 1/2	12	-	51	-	50	18.88
219	M	D	-	5.7	-	3.8	1.9	-	bitter, Afsmag	4 1/2	120.30	119.75	119.35	119.18	13.86	13.53	121	14	7	-	33	-	72	17.81
356	M	F	-	7.7	-	6.8	0.9	-	fordærvet	4 1/2	123.57	123.08	121.93	121.75	14.66	13.65	124	15	14	-	101	-	67	15.77

Lage			Mejeriet havde opgivet																																																Bemærkninger Nr.
Bortlydt Kvt.	i Alt	Dommerne Sjøn	Mælk daglig	Smør	Mejeristem	Centrifugering		Syrning															Kjærning										Æltning																		
						Gange daglig	Mælk cff. ved 0 R.	Fløde afk. til 0 R.	Ny Syre										Fløden syret med pkt. Syre tilat	Syrning begyndt. 0 R.	Syrning sluttet. 0 R.	henset arret Timer	blev omrørt Gange	afkølet til 0 R.	henset alder Timer	anden Behandling	begyndt ved 0 R.	sluttet ved 0 R.	varede Minutter	Smørret		Krt. Salt til 1 & Smør	Gange	Mellem Saltning og sidste Æltning																	
									a	b	c	d	afkølet til 0 R.	henset ved 0 R.	henset hvorledes	Syrning indledet	henset Timer	afkølet til 0 R.												henset alder Tim.	anden			skyllet ved Opt.	senere ridsket	Tim.	0 R.														
																																						a	b	c	d	e									
22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51																						
0	0	3	3400	26	Ctf	1	24	12	1	s	-	70	18	18	V	S	23	-	-	-	12	13	35	ja	nej	4	3	4 1/2	8																						
0	0	3	6765	27	Ctf	1	25	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	10	40	ja	-	4 1/2	2	3 1/2	8																							
3	5	3	4400	26	Ctf	1	25	15	1	S	ja	-	-	27	t	-	23	-	np	12	12 1/2	24	ja	nej	4	1	2	6																							
0	0	4	7700	27	Ctf	1	21	13	-	F	ja	-	-	19	f	-	20	10	4	10 1/2	12	37	ja	nej	3	2	5	6																							
0	0	3	4400	27	Ctf	1	23	-	7	H	ja	-	-	26	t	-	21	ja	1	10	11	35	ja	ja	5	2	3	-																							
0	0	3	3000	28	Ctf	1	19	6	1	s	ja	65	22	22	t	S	8	9	15	9 1/2	11	30	nej	nej	4	1	3 1/2	5																							
2	2	3	6500	27	Ctf	1	23	12	1	F	ja	-	-	20	-	-	25	-	-	10 1/2	12	40	ja	ja	3	2	2 1/2	-																							
0	0	3	8000	26	Ctf	1	22	14	1	H	ja	64	22	22	t	S	21	10	3	12	13	30	nej	-	5	1	1 1/2	9																							
0	0	3	3500	25	Ctf	1	22	10	1	s	-	-	-	25	t	-	21	10	2	12	13	25	nej	nej	4	1	3 1/2	9																							
0	0	3	3875	27	Ctf	1	24	12	7	F	-	-	9	24	f	-	19	9	4	12	15	40	ja	ja	4 1/2	2	3	5																							
0	0	3	2328	25	Ctf	1	17	7	1	H	-	-	7	25	t	-	21	8	3	9	11	45	nej	nej	4	2	5	4																							
0	0	3	9000	28	Ctf	1	22	15	1	s	-	70	18	18	V	B	19	-	-	10 1/2	12	25	ja	ja	3 1/2	2	5	-																							
30	31	4	7800	27	Ctf	1	24	10	1	S	ja	-	-	26	t	-	19	8	3	12	13	30	ja	nej	4	2	5	7																							
25	27	3	1800	24	Ctf	2	-	-	1	s	ja	80	22	22	t	S	23	-	-	12	13	25	ja	-	5 1/2	2	2	5																							
0	0	3	6100	26	Ctf	1	20	9	1	H	ja	65	24	24	t	S	8	9	14	11 3/4	25	ja	nej	4	1	2	8																								
0	0	3	5000	26	Ctf	1	23	8	1	H	ja	-	-	24	t	-	21	9	2	10	12	31	nej	nej	4	2	2 1/2	11																							
0	0	3	5300	27	Ctf	1	22	9	1	S	ja	-	-	25	t	-	19	8	5	11 1/2	12	40	ja	nej	4	2	3	10																							
0	0	3	6571	27	Ctf	1	24	15	1	S	ja	-	-	24	t	S	18	12	6	11 1/2	11 1/2	35	ja	-	6	1	24	9																							
0	0	3	7000	27	Ctf	1	22	9	1	s	-	70	15	22	t	B	10	9	11	12	13	35	nej	nej	4	2	3	11																							
64	91	3	2500	26	Ctf	1	22	10	1	S	ja	-	-	26	V	-	24	-	n	12	-	31	ja	nej	4	1	2	4																							
0	0	4	6000	29	Ctf	1	22	10	1	s	-	60	10	15	t	B	20	10	3	10 1/2	12	30	ja	nej	5 1/2	2	5	9																							
0	0	3	2500	27	Ctf	1	22	10	1	S	ja	-	-	28	t	-	20	9	4	12	13	33	ja	nej	4	1	3	-																							
8	8	3	6500	26	Ctf	1	23	9	1	H	ja	-	-	20	t	S	25	-	-	11	12	37	ja	nej	3	1	2 1/2	4																							
5	5	3	9000	28	Ctf	1	22	-	1	s	-	64	24	24	V	B	20	-	-	12	-	40	ja	nej	4	1	2 1/2	-																							
16	21	4	1200	27	Ctf	1	24	9	1	F	-	-	-	24	t	-	24	-	-	12	12	30	ja	nej	4 1/2	1	2	-																							
0	0	3	2900	28	Ctf	1	20	10	1	H	ja	-	-	16	t	K	21	10	3	10 1/2	11 1/2	35	ja	nej	4	2	1 1/2	9																							
0	0	3	1200	23	Ctf	1	27	14	7	F	-	60	14	24	t	-	24	-	-	11	11	35	ja	nej	5	1	2 1/2	4																							
0	0	3	5000	26	Ctf	1	22	10	1	S	ja	-	-	27	t	-	22	10	2	11	12 1/2	40	ja	nej	3	2	4 1/2	8																							
0	0	1	7000	27	Ctf	1	22	8	1	S	ja	-	8	28	t	-	18	8	6	10	11	30	nej	-	3	2	3	-																							
13	14	6	4500	27	Ctf	1	18	8	1	S	ja	-	-	30	t	-	24	-	n	11	12	25	ja	nej	5	1	3	7																							
0	0	2	5500	27	Ctf	1	22	9	1	S	ja	-	-	30	t	-	18	12	5	10	11 1/2	32	nej	nej	4	1	2 1/2	8																							
1	1	3	3500	28	Ctf	1	20	10	3	S	ja	40	9	16	t	S	15	9	7	12	13	30	ja	nej	4	2	3	-																							
3	3	4	1400	25	Is	24	-	-	3	H	-	-	-	29	t	-	24	14	1 1/2	12	14	35	ja	nej	4 1/2	2	3	5																							
14	14	5	3968	29	Ctf	1	24	10	1	S	ja	-	-	27	t	S	21	8	3	11	13	40	ja	nej	5	1	5	9																							
8	8	4	4000	27	Ctf	1	26	11	7	S	ja	-	11	26	t	-	18	12	5	10	12	25	ja	nej	4	1	2	-																							
0	0	3	3250	29	Ctf	1	22	12	7	S	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	13 1/2	30	ja	nej	3	1	3	10																							
0	0	3	7500	26	Ctf	1	20	7	7	s	-	63	25	25	t	-	24	8	2	10 1/2	11 1/2	35	ja	ja	4 1/2	2	3 1/2	7																							
0	0	3	3400	26	Ctf	1	23	-	1	s	-	-	-	25	t	-	23	-	-	11	12	35	ja	nej	5	1	1 1/2	-																							
10	45	5	2150	26	Ctf	1	22	14	7	S	ja	-	-	25	t	-	-	-	-	10	12	37	nej	nej	3	2	3	5																							
0	0	3	6530	28	Ctf	1	24	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 1/2	12	30	ja	-	3	2	5	-																							
0	0	2	7000	29	Ctf	1	24	11	7	F	-	-	-	20	-	-	-	-	-	11	12	35	ja	-	3	1	12	6																							
0	0	3	5300	29	Ctf	1	26	8	3	s	ja	-	-	34	t	-	-	-	n	13	-	30	ja	nej	3 1/2	2	3	-																							
0	0	3	6200	26	Ctf	1	28	8	1	S	ja	80	30	30	-	Q	21	10	3	11 1/2	13	35	ja	nej	5	1	2	8																							
0	0	3	1750	28	Ctf	1	20	6	1	s	-	60	8	21	f	S	24	-	-	11	13	32	nej	nej	4	2	4	9																							
0	0	2	6000	27	Ctf	1	26	10	1	H	ja	-	-	26	t	-	20	12	4	11 1/2	12 1/2	25	ja	nej	4	1	2 1/2	7																							
0	0	3	2200	28	Ctf	1	21	4	1	F	ja	-	4	23	f	-	28	4	4	11	12 1/2	29	ja	nej	4	2	2 1/2	5																							
8	10	4	4700	27	Ctf	1	28	16	1	H	ja	-	10	29	t	-	24	-	ns	11	10	29	nej	nej	4 1/2	2	4	-																							
0	0	3	5700	28	Ctf	1	24	15	7	S	ja	-	-	28	f	-	25	-	s	13	15	40	ja	nej	4	-	2	7																							
0	0	3	3400	27	Ctf	1	20	5	1	S	-	62	5	30	f	K	17	5	6	11 1/2	9	11	40	ja	nej	4	2	3	8																						
0	0	3	5500	27	Ctf	1	22	11	1	S	ja	-	-	27	V	S	23	-	-	12	13	35	ja	-	4	2	5	11																							

Oversigt over Foderblandingerne

Mejeri Nr.	Udstilling Nr.	Landsdel.	Karakter		Holdbarhed	Bemærkninger		Dagligt Foder til 1 Ko (Nymalkere)																	
			1. Bed.	2. Bed.				Korn	Hvedeklid	Oljekager						Roer			Sukkerroeffald	Straafoder					
										»a«	»b«	»m«	1. Bed.	2. Bed.	Byg	Havre	Blandsæd	Andet		Raps-	Palme-	Solsikke-	Kokus-	Bomuldsfrø-	Andre
			+	÷	+	÷	+	÷	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
33	2	A	4.3	-	4.2	-	-	0.1	-	-	-	-	5	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	12	B
18	9	A	4.2	-	2.6	-	-	1.6	lidt for salt	-	-	-	5	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	5	20
90	4	E	3.2	-	3.5	-	0.3	-	-	-	-	1 $\frac{1}{4}$	2 $\frac{3}{4}$	1	1	1	-	1 $\frac{1}{2}$	-	20	-	-	-	4	B*)
41	1	C	3.1	-	2.7	-	-	0.4	god Aroma	-	-	2	2	1	1	1	-	-	-	20	-	-	-	10	B
52	3	D	2.6	-	3.9	-	1.3	-	-	-	-	2	2 $\frac{1}{2}$	1	1 $\frac{1}{2}$	1	-	-	-	20	-	-	-	6	B
78	9	E	2.6	-	3.6	-	1.0	-	-	-	-	2	3	1	-	1 $\frac{1}{2}$	1 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	12	16	
41	9	C	2.6	-	2.6	-	0	-	-	-	-	2 $\frac{1}{2}$	2	1 $\frac{1}{2}$	1	1	-	-	-	15	-	-	-	10	B
99	9	G	2.6	-	1.6	-	-	1.0	fedtet	fedtet	-	-	5	-	-	-	1	1	-	10	-	-	-	5	B
20	2	A	2.6	-	0.5	-	-	2.1	-	-	-	2 $\frac{1}{2}$	2 $\frac{1}{2}$	1	-	1	-	-	-	10	-	-	-	7	22
76	9	E	2.6	-	-	2.7	-	5.3	-	1	2	-	5	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	B
14	4	A	2.5	-	3.2	-	0.7	-	-	-	-	3	4	1	1	1	-	-	-	25	-	25	-	-	11*,
51	4	D	2.5	-	2.8	-	0.3	-	-	-	-	2	5	1	-	-	-	-	-	10*)	-	-	-	8	B**)
11	1	A	2.4	-	1.4	-	-	1.0	-	1 $\frac{1}{2}$	3	-	2	1	-	-	-	-	-	30	-	-	-	6	8
76	3	E	2.3	-	0.5	-	-	1.8	-	1	2	-	3	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	G	B
21	3	A	2.3	-	-	0.1	-	2.4	-	-	-	1 $\frac{3}{4}$	3 $\frac{3}{4}$	1	1	1	-	-	-	20	-	-	-	3	B
100	9	G	2.2	-	1.6	-	-	0.6	-	-	2	-	3	1	-	-	-	-	-	28	-	-	-	9	B
91	9	E	2.2	-	0.9	-	-	1.3	-	-	1	-	4	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	3 G	B
95	9	G	2.2	-	0.6	-	-	1.6	Farvefejl	Farvefejl	-	-	-	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	14	G*)
49	4	C	2.2	-	-	1.5	-	3.7	-	-	-	3	3	1	1	-	-	-	-	25	-	-	-	8	14
22	4	A	1.8	-	1.2	-	-	0.6	-	1 $\frac{1}{4}$	1 $\frac{1}{4}$	-	2 $\frac{1}{2}$	1	1	1	-	-	-	25	-	-	-	4	B
103	1	G	1.8	-	2.7	-	0.9	-	-	1	-	-	1*)	3	-	1	1 $\frac{1}{2}$	-	-	-	48	-	-	14	B
30	1	A	1.8	-	1.7	-	-	0.1	-	-	-	4	2	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	5	B
100	1	G	1.8	-	1.0	-	-	0.8	-	-	2	-	3	1	1 $\frac{1}{2}$	1 $\frac{1}{2}$	1 $\frac{1}{2}$	-	1 $\frac{1}{2}$	-	24	-	-	9	B
24	3	A	1.6	-	2.9	-	1.3	-	-	-	-	-	1*)	3 $\frac{1}{2}$	1 $\frac{1}{2}$	1 $\frac{1}{2}$	1 $\frac{1}{2}$	-	1 $\frac{1}{2}$	-	30	-	-	5	B
63	3	D	1.6	-	2.9	-	1.3	-	-	-	-	3	2	1	-	1	-	-	-	20	-	-	-	12	B
42	2	C	1.6	-	1.5	-	-	0.1	-	-	-	-	3	-	2	1	-	-	-	15	-	-	-	8	8
62	2	D	1.6	-	0.9	-	-	0.7	Farvefejl, god Aroma	-	-	2 $\frac{1}{4}$	2	-	-	1 $\frac{3}{4}$	1	-	1*)	15	-	-	-	7	7
70	4	D	1.5	-	-	0.5	-	2.0	-	-	-	2 $\frac{1}{2}$	3 $\frac{1}{2}$	1 $\frac{1}{4}$	1 $\frac{1}{4}$	-	-	-	-	30	-	-	-	6	B
80	1	E	1.4	-	3.7	-	2.3	-	-	-	-	1	3	1	-	-	-	-	-	30*)	-	-	-	8	9
67	1	D	1.4	-	1.7	-	0.3	-	sur	uheldig Syre	-	-	2	1	1	-	1 $\frac{1}{2}$	-	-	40	-	-	-	10	B
25	3	A	1.3	-	3.2	-	1.9	-	-	-	-	3	2	1	1 $\frac{1}{2}$	1 $\frac{1}{2}$	1 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	G	B*)	
78	2	E	1.3	-	2.9	-	1.6	-	-	-	-	2	2	1	-	1 $\frac{1}{2}$	1 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	6	20	
16	2	A	1.3	-	2.5	-	1.2	-	-	-	-	3	2	1 $\frac{1}{2}$	2	-	-	1 $\frac{1}{2}$	-	30	-	-	-	2	B
18	2	A	1.3	-	1.9	-	0.6	-	for salt	-	-	-	6	1	1	-	-	-	-	10	-	-	-	2	20
84	3	E	1.3	-	0.9	-	-	0.4	skjoldet	-	1	3	-	2	1	-	-	-	-	-	11	-	-	14	9
91	2	E	1.3	-	-	0.5	-	1.8	-	-	1	-	2	-	-	-	1	-	-	-	-	20	-	2 G	B
35	2	C	1.3	-	-	2.1	-	3.4	-	-	-	3	1 $\frac{1}{2}$	1 $\frac{1}{4}$	1	2	-	-	50	-	-	-	10	B	
96	4	G	1.2	-	1.5	-	0.3	-	-	-	-	1	1 $\frac{1}{2}$	1	1	-	1 $\frac{1}{2}$	-	-	20	-	-	-	12	10
30	9	A	1.2	-	0.9	-	-	0.3	bitter og blød	bitter og blød	-	-	4	2	1	-	1	-	-	*)	-	-	-	5	B
19	9	A	1.2	-	-	0.4	-	1.6	-	-	-	2 $\frac{1}{3}$	4 $\frac{2}{3}$	1	1	1	-	-	-	-	-	-	8	16	
81	9	E	1.2	-	-	1.1	-	2.3	gml. Smag	gml. Smag	-	1	1*)	2	-	-	2	-	-	25	-	-	-	15	12
92	9	E	1.2	-	-	1.7	-	2.9	tør	bitter	2 $\frac{1}{2}$	1 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	G	B	
44	1	C	1.1	-	1.4	-	0.3	-	-	-	-	3	3*)	3 $\frac{1}{4}$	1 $\frac{1}{2}$	1 $\frac{1}{2}$	1 $\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	10	12	
53	3	D	1.0	-	4.5	-	3.5	-	-	-	-	2 $\frac{1}{2}$	-	2	1	1 $\frac{1}{2}$	-	-	-	40	-	-	-	8	B
80	9	E	0.9	-	2.3	-	1.4	-	-	-	2	-	3	1 $\frac{1}{2}$	-	-	1 $\frac{1}{2}$	-	-	20	-	-	-	7	9
13	2	A	0.9	-	1.9	-	1.0	-	-	-	-	-	5	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	8	10
85	9	E	0.9	-	0.3	-	-	0.6	-	-	-	2	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	32*)
12	9	A	0.9	-	-	1.1	-	2.0	-	-	2	-	3	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	5 $\frac{1}{2}$	13
95	2	G	0.9	-	-	1.1	-	2.0	-	-	-	1	3	1	-	-	-	-	-	10	-	-	-	12	G*)
45	1	C	0.8	-	2.0	-	1.2	-	-	-	-	2	2	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	13	B
86	1	E	0.8	-	-	0.3	-	1.1	bitter	bitter	1 $\frac{1}{4}$	3 $\frac{3}{4}$	1 $\frac{1}{2}$	-	-	1	1 $\frac{1}{2}$	-	-	34	-	-	-	8	B
85	1	E	0.8	-	-	1.6	-	2.4	Afsmag	gml. og fedtet	-	-	2	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	G	B

Dagligt Foder til 1 Ko (Gammelmalkere)																Bemærkninger.	
Korn				Hvedeklid	Oljekager						Roer			Sukkerroeffald	Straa-foder		
Byg	Havre	Blandsæd	Andet		Raps-	Palme-	Solsikke-	Kokus-	Bomuldsfrø-	Andre	Runkel-	Turnips-	Gulerødder		Hø		Halm
26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43
-	-	-	-	4½	1	¾	¾	-	-	-	-	-	-	-	8	B	
-	-	-	-	4	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	5	20	
-	-	1¼	-	2	-	-	1	-	-	-	60	-	-	-	1	14	*) heri Avner.
-	-	1	-	2	1	-	1	-	-	-	20	-	-	-	10	B	
-	-	2	-	2	1	-	1	-	-	-	20	-	-	-	-	B	
-	-	2	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	16	kjøber Mælk.
-	-	2	-	2	1	½	½	-	-	-	30	-	-	-	10	B	
-	-	-	-	2	-	-	-	½	½	-	-	20	-	-	4	B	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	1½	-	-	1½	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	11*)	*) heri Avner.
-	-	1½	-	3¾	¾	-	-	-	-	-	-	10*)	-	-	4	B**)	*) Kaalrabi. **) heri Avner.
-	-	2	-	2	1	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-	10	
1	2	2	-	-	-	-	½	-	½	-	-	-	-	-	-	B	
-	-	1½	-	2¾	½	1	½	-	-	-	12	-	-	-	-	B	
-	-	-	-	2	½	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	½	-	-	2	½	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2 G	B	
-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	G*)	*) utærsket Havre.
-	-	1½	-	1½	½	½	½	-	-	-	13	-	-	-	4	B	
½	½	-	-	1	1	¾	¾	-	-	-	-	25	-	-	3	B	
1	-	-	1*)	2	1	-	1	-	-	-	-	48	-	-	12	B	*) Hvede.
-	-	2	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	B	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	½*)	2½	1½	1½	½	-	½	-	30	-	-	-	5	B	*) Maltspirer.
-	-	2	-	1½	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	6	B	
-	-	-	-	2	-	1	1	-	-	-	15	-	-	-	6	8	
-	-	1	-	3	-	1¾	1	-	-	1*)	15	-	-	-	-	13	*) Hampefrøkager.
-	-	2	-	2½	¾	¾	-	-	-	-	30	-	-	-	3	B	
-	-	1	-	2	¾	¾	-	-	-	-	20*)	-	-	-	5	12	*) nogle Køer fik Gulerødder.
-	-	1	-	1	1	1	-	-	-	-	30	-	-	-	8	B	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	*) heri Avner.
-	-	2	-	2	½	-	½	½	-	-	-	-	-	-	4	20	kjøber Mælk.
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	4	1	1	-	-	-	-	-	10	-	-	2	20	
¾	2¼	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	11	-	-	6	14	
-	1	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	20	-	-	2 G	B	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	2	-	1	1	-	-	-	-	-	*)	-	-	-	5	B	*) 30 Køer fik daglig 30 π Runkelroer.
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	1	2	-	1*)	2	-	2	-	-	-	25	-	-	-	15	12	*) Majs.
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	G	B	
-	-	2	½*)	½	½	½	½	-	-	-	-	-	-	-	8	16	*) Maltspirer.
-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	-	B	
-	1	-	-	2	½	-	-	½	-	-	10	-	-	-	7	9	
-	-	-	-	3	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	6	12	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	*) heri 2 π Avner.
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	*) utærsket Havre.
-	-	1	-	2	½	-	-	½	-	-	-	-	-	-	13	B	
-	-	½	-	¾	-	-	-	-	½	-	34	-	-	-	6	B	
-	-	2	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	G	B	

1.—9. Udstilling (fortsat).

Mejeri Nr.	Udstilling Nr.	Landsdel	Karakter		Holdbarhed		Bemærkninger		Dagligt Foder til 1 Ko (Nymalkere)																
			1. Beh.	2. Beh.	Korn	Hvedeklid			Oljekager						Roer			Sukkerroefald	Straafoder						
							»a«	»b«	»m«	Byg	Havre	Blandsæd	Andet	Raps-	Palme-	Solsikke-	Kokus-		Bomuldsfrø-	Andre	Runkel-	Turnips-	Gulerødder	Hø	Halm
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
29	4	A	0.5	-	2.2	-	1.7	-	roet	roet	-	-	2	-	4	1	1	-	-	-	20	-	-	6	B
94	3	G	0.6	-	3.2	-	2.6	-	-	-	-	-	5½	-	1½	-	-	-	-	-	48	-	-	12	16
99	3	G	0.6	-	2.2	-	1.6	-	-	-	-	-	3¾	-	3¾	-	-	-	-	-	20	-	-	5	B
23	2	A	0.6	-	1.5	-	0.9	-	for bleg	-	-	-	4	1½	1½	1	-	1	-	40	-	-	4	B	
92	3	E	0.6	-	1.5	-	0.9	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	G*)	B	
81	2	E	0.6	-	1.2	-	0.6	-	tør, smulret	tør, smulret	0.4	1.4	0.2*)	2½	1	1	-	½	-	20	-	-	2	G	B
32	2	A	0.6	-	1.2	-	0.6	-	-	-	-	-	2	3½	1	1	-	1*)	20	-	-	-	6	15	
35	9	C	0.6	-	0.6	-	0	0	-	-	-	-	2½	-	1½	1¼	1	-	30*)	-	-	-	8	B	
97	3	G	0.6	-	0.5	-	0.1	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	10	-	-	16	24	
97	9	G	0.6	-	2.1	-	2.7	-	-	gml. Smag	-	-	2	-	-	-	-	-	-	8	-	-	24	20	
68	1	D	0.4	-	0.7	-	0.3	-	-	-	-	-	3	-	2	1½	1½	-	-	40	-	-	-	B	
65	1	D	0.4	-	1.6	-	2.0	-	-	meget uren	-	-	1	-	3	1	1	-	1*)	25	25	-	-	6	B
32	8	A	0.3	-	1.9	-	2.2	-	fedtet	bitter	-	-	2	-	4	1	1	-	-	26	-	-	-	13½	5
98	9	G	0.2	-	2.6	-	2.4	-	skjoldet	skjoldet	-	-	3	-	1	1	-	½	1½	-	30	-	-	9	B
73	5	E	0.2	-	1.0	-	0.8	-	uren	-	-	-	2	-	2	-	1*)	1	1	20	10	-	-	-	B
79	4	E	0.2	-	0.8	-	0.6	-	-	-	-	-	5	-	2½	1½	1	½	½	5	20	-	-	3	B
82	5	E	0.2	-	1.7	-	1.9	-	-	gml. Smag	-	-	4	-	1	1	-	½	-	35	-	-	-	5	12
19	1	A	0.1	-	1.0	-	1.1	-	bitter	bitter	-	-	1⅓	-	2⅓	-	1	-	-	20	-	-	-	6	16
83	3	E	0.0	-	1.8	-	1.8	-	skjoldet	skjoldet, oljet	2½	-	-	2½	1	1	1	-	-	35	-	-	-	6	8
101	3	G	0.0	-	3.1	-	3.1	-	fedtet	oljet og tællat	2¼	-	2¼	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	3½	10
17	2	A	-	0.1	1.1	-	1.0	-	-	-	-	-	-	4	1	1	1	½	1½	40	-	-	-	5	11
13	9	A	-	0.1	1.4	-	1.3	-	Afsmag	tællat	-	-	-	5	1½	1	1	-	1½	-	-	-	-	6	8
50	5	D	-	0.2	0.7	-	0.5	-	overarbejdet	fedtet og roet	-	-	3	-	3	1	-	1	-	20	-	-	-	6	B
89	5	E	-	0.2	1.3	-	1.1	-	fedtet	fedtet	-	-	2	-	3	1	-	-	-	15	-	-	-	20	30*)
31	2	A	-	0.4	0.8	-	0.4	-	roet	roet	-	-	2	-	4	1	-	-	1*)	-	10	-	-	6	B
26	5	A	-	0.5	1.3	-	1.8	-	roget	roget	-	-	3⅓	-	1⅓	¾	¾	-	-	-	-	-	-	12	16
93	4	E	-	0.5	0.2	-	0.7	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	7	8
39	4	C	-	0.5	1.5	-	1.0	-	uren	uren	-	-	3	-	3	1	-	-	1	-	-	-	23	5	B
37	4	C	-	0.8	0.2	-	1.0	-	-	-	-	-	5	-	2	1	-	-	1	24	-	-	-	6	5
60	2	D	-	0.7	1.9	-	2.6	-	roet	-	-	-	4	-	2	1	1	-	-	-	-	-	-	5	B
54	3	D	-	0.7	1.5	-	2.2	-	for bleg	for bleg	-	-	2½	-	2½	1	-	-	1	16	-	-	-	8	B
75	3	E	-	0.7	0.2	-	0.9	-	roet	bitter	1½	2½	-	4	1½	-	-	-	-	-	20	-	-	-	14
102	3	G	-	0.7	0.8	-	0.1	-	oljet	oljet	-	-	1	-	3½	1	-	-	-	-	30	10	-	-	B
103	9	G	-	0.8	0.7	-	0.1	-	-	-	½	-	-	*)	3	1	1	1½	-	40	-	-	-	14	B
56	3	D	-	1.0	1.1	-	0.1	-	bitter	bitter	-	-	4	-	4	1	1	-	-	44	-	-	-	8	10
86	9	E	-	1.1	1.1	0	0	-	skjoldet	skjoldet	¼	¾	-	1*)	1½	-	-	1	1	34	-	-	-	12	B**)
98	1	G	-	1.2	0.7	-	1.9	-	sur, skjoldet	sur, skjoldet	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-	6	B
46	1	C	-	1.2	0.3	-	0.9	-	Afsmag og skjoldet	roet og skjoldet	-	-	2	-	2	1	1	-	-	24	-	-	-	G	B
71	2	D	-	1.4	2.1	-	0.7	-	bitter	bitter	-	-	4	-	1¼	1¼	-	½	-	24	-	-	-	8	12
43	5	C	-	1.5	1.3	-	2.8	-	roet	-	-	-	4	-	3	1	-	-	1	-	-	25	2	G	B
64	2	D	-	2.1	1.1	-	1.0	-	roet	roet	-	-	5	-	1	1	1	-	-	24	-	-	-	8	20
12	1	A	-	2.2	0	0	2.2	-	uren, Farvefejl	uren, Farvefejl	2	-	3*)	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	5½	13
69	2	D	-	2.7	0.8	-	1.9	-	bitter	-	-	-	4	-	2	¾	¾	-	1	8	-	-	-	4	B
27	3	A	-	2.7	1.8	-	0.9	-	stærkt roet	stærkt roet	-	-	-	-	5	1½	1½	1½	½	16	-	-	-	-	B
40	5	C	-	2.8	2.0	-	0.8	-	fedtet	bitter	-	-	-	-	2	2	1½	1½	-	35	-	-	-	3	10
26	9	A	-	3.1	1.7	-	1.4	-	uren	uren	-	-	3⅓	-	1⅓	¾	¾	-	-	-	-	-	-	12	16
75	1	E	-	3.6	4.0	-	0.4	-	roet	roet	1½	2½	-	-	4	1½	-	-	-	-	20	-	-	-	14
25	1	A	-	4.2	3.6	-	0.6	-	stærkt roet	stærkt roet	-	-	-	-	2½	1	-	¾	-	-	-	-	-	G	B

Dagligt Foder til 1 Ko (Gammelmalkere)														Bemærkninger.				
Korn				Hvedeklid	Oljekager						Roer					Sukkerroefald	Straa-foder	
Byg	Havre	Blandsød	Andet		Raps-	Palme-	Solsikke-	Kokus-	Bomuldsfrø-	Andre	Runkel-	Turnips-	Gulerødder				Hø	Halm
26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	
-	-	2	-	3	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	-	B	*) heri lidt Ærter.	
-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24	-	-	10	20		
-	-	-	-	2½	5	5	5½	-	5½	-	20	-	-	-	-	B		
-	-	2	-	2½	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	-	B	*) Vikkehavrehø.	
0.4	1.4	-	-	2½	-	-	-	½	-	-	20	-	-	-	2 G	B		
-	-	1	-	2	-	-	-	-	-	1*)	-	-	-	-	6	15		
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	*) Jordnød.	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	-	-	10	32*)	*) 6 malkende Fedekøer fik 60 Pd. Roe-affald.	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	*) heri Avner.	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
-	-	1	-	1½	1	-	-	-	-	1*)	-	25	25**)	-	-	-	B	kjøber Mælk.
-	-	¾	-	2¼	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	8	8		
-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-	9	B		
-	-	1	-	1	½*)	-	-	½	½	-	20	10	-	-	-	-	B	*) Palmemel. Køber Mælk.
-	-	2½	-	1½	1½	-	-	½	½	-	-	5	15	-	3	B		
-	-	3	-	1	1	½	½	-	-	-	40	-	-	-	5	12		
-	-	1	-	2	1	½	½	-	-	-	-	20	-	-	-	16	kjøber Mælk.	
-	1½	-	-	1½	1½	-	-	-	-	-	-	35	-	-	4	10		
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
-	-	-	-	-	3	½	1	1	½	-	-	-	-	-	4	10	*) heri 10 Pd. Avner.	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
-	-	2	-	2	½	-	-	-	-	-	-	15	-	-	12	35*)		
-	-	1	-	2½	½	-	-	-	-	½*)	15	-	-	-	4	B	*) Jordnød.	
-	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	16		
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	kjøber Mælk.	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
-	-	2	-	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	B		
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	*) Størsteparten af Køerne fik desuden 1 Pd. Ruggrut; 30 Stkr. 1 Pd. Hvedegrut og 40 Pd. Turnips. **) Rug.	
1	2	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	14		
½	-	1	1**)	1½	½	-	1	-	-	-	40	-	-	-	14	B		
-	-	2	-	2	½	½	-	-	-	-	44	-	-	-	6	10	*) Majs. **) Heri Avner.	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-	6	B		
-	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	G	B	*) Hvede.	
-	-	2½	-	½	½	-	¼	-	½	-	12	-	-	-	4	16		
-	-	2	-	1	½	-	-	-	-	-	-	-	-	25	-	B		
-	-	4	-	-	1	-	-	-	-	-	12	-	-	-	-	24	*) Hvede.	
2	-	-	3*)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5½	13		
-	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	2	B		
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	*) Hvede.	
-	-	2	-	2	1	-	-	-	-	-	35	-	-	-	3	10		
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
1	2	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	20	-	-	5	14	*) Hvede.	
-	-	2	-	2	½	-	-	-	-	-	-	-	-	-	G	B		

Oversigt over Foderblandingerne

Mejeri Nr.	Udstilling Nr.	Landsdel	Karakter		Holdbarhed		Bemærkninger		Dagligt Foder til 1 Ko (Nymalkere)																	
			1. Beh.	2. Beh.					Korn				Hvedeklid	Oljekager					Roer			Sukkerroeffald	Straafoder			
			»a«		»b«		»m«	1. Bed.	2. Bed.	Byg	Havre	Blandsæd		Andet	Raps-	Palme-	Solsikke-	Kokus-	Bomuldsfrø-	Andre	Runkel-		Turnips-	Gulerødder	Hø	Halm
			+	÷	+	÷																				
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
52	22	D	4.0	-	2.0	-	2.0	-	-	-	2	-	2	1	2	-	-	-	-	30	-	-	-	6	B	
72	23	E	3.4	-	3.4	-	0	-	-	-	4½*)	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	B		
105	21	G	3.3	-	4.3	-	1.0	-	-	-	*)	*)	-	-	-	-	-	*)	-	-	25	-	-	7½	B	
18	22	A	3.3	-	1.0	-	-	2.3	-	-	3	-	1	1	1	-	-	-	-	12	-	-	-	20	B	
96	21	G	3.3	-	0.4	-	3.7	-	-	-	6	1	1½	2	2	2	-	-	-	-	25	-	-	10	12	
14	22	A	3.0	-	3.7	-	0.7	-	-	-	3½	-	-	-	1	-	-	-	-	30	-	-	-	4	B	
93	23	E	3.0	-	2.7	-	-	0.3	-	-	3½	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	8	B	
41	21	C	3.0	-	2.6	-	-	0.4	-	-	-	4*)	-	1	1	1	-	-	-	40	-	-	-	10	B	
62	21	D	3.0	-	2.3	-	-	0.7	-	-	-	3½	-	1½	1	½	-	½	-	27	-	-	-	7	20	
102	21	G	3.0	-	2.3	-	-	0.7	-	-	-	2	-	2	1	-	-	-	-	-	15	5	-	2 G	B	
92	23	E	3.0	-	2.1	-	-	0.9	-	-	-	*)	-	1	-	-	-	-	-	-	20	-	-	5	B	
91	23	E	3.0	-	1.1	-	-	1.9	-	-	2	-	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	3 G	G	
77	23	E	2.7	-	3.1	-	0.4	-	-	-	2	4	-	1½	¼	-	-	¼	1	-	-	30	-	6	16	
57	23	D	2.7	-	1.1	-	-	1.6	-	-	-	3½*)	-	-	1	1	1	-	-	20	-	-	-	6	B	
90	23	E	2.7	-	1.1	-	-	1.6	-	-	1½	1½	-	1	1	-	1	-	1	30*)	-	-	-	6	14	
20	22	A	2.6	-	3.7	-	1.1	-	-	-	-	4	-	2	1	-	-	-	-	12	-	-	-	2 G	B	
98	21	G	2.6	-	1.6	-	-	1.0	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	40	-	-	10	2 G	
51	22	D	2.6	-	0.7	-	-	1.9	-	-	-	7	-	2	-	-	-	-	1	40	-	-	-	10	B	
49	23	C	2.4	-	2.1	-	-	0.3	-	-	-	3	-	3	1	-	-	2	-	22	-	-	-	2 G	B	
413	23	A	2.4	-	1.4	-	-	1.0	-	-	-	2	-	2	1	-	-	-	-	20	-	-	-	9	B	
32	21	A	2.3	-	3.9	-	1.6	-	-	-	-	2	-	1½	1	½	-	-	-	-	-	-	20	15	B	
103	20	G	2.3	-	2.5	-	0.2	-	-	-	-	4	1*)	-	½	1	-	-	-	-	40	-	-	14**)	B	
99	21	G	2.3	-	1.3	-	-	1.0	meget aromatisk	-	-	3	-	-	-	-	-	2	-	-	25	-	-	9	B	
22	22	A	2.3	-	1.3	-	-	1.0	-	-	1	2	-	1½	1½	1	-	-	-	20	-	-	-	12	B	
17	22	A	2.3	-	0.7	-	-	1.6	-	-	-	1¼	-	1½	¾	½	¼	¾	-	40	-	-	-	5	B	
59	22	D	2.3	-	0.7	-	-	1.6	-	-	-	3	-	4	1	-	-	2	-	40	-	-	-	4	15	
31	22	A	2.3	-	0	-	-	2.3	-	-	-	2	2*)	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	B	
27	20	A	2.3	-	0.5	-	2.8	for salt	-	-	-	2½	-	2	1	¾	-	-	-	20	-	-	-	10	B	
44	21	C	2.0	-	2.9	-	0.9	-	-	-	-	2¼	¾*)	1½	¾	¾	-	¾	-	14	-	-	-	10	17	
45	21	C	2.0	-	2.6	-	0.6	-	-	-	-	3½	-	1	1	1½	1	-	-	16	-	-	-	12	12	
53	22	D	2.0	-	2.3	-	0.3	-	-	-	-	3	-	1	1½	1½	-	-	-	15	-	-	-	10	B	
87	23	E	2.0	-	1.4	-	-	0.6	-	-	-	2	-	-	¾	-	-	1¼	-	25	-	-	-	7	B	
56	22	D	2.0	-	1.3	-	-	0.7	-	-	-	3½	-	3½	1	-	-	2	-	25	-	-	-	20	20	
28	22	A	2.0	-	0.3	-	-	1.7	-	-	-	4	-	1	1	1	-	-	-	20	-	-	-	10	B	
41	20	C	1.9	-	1.2	-	-	6.7	-	-	-	3	-	1	1	1	1	-	-	40	-	-	-	8	B	
110	23	A	1.7	-	2.1	-	0.4	-	-	-	-	2½	-	1½	1½	1½	-	-	-	35	-	-	-	7	B	
82	23	E	1.7	-	1.1	-	-	0.6	-	-	-	6	-	-	1	-	-	-	-	40	-	-	-	10*)	12	
95	23	G	1.7	-	1.1	-	-	0.6	-	-	2	-	-	2	1	-	-	-	1	-	15	-	-	G	3 G *)	
29	20	A	1.6	-	1.9	-	0.3	-	-	-	-	3	-	2	3*)	-	-	-	-	30	-	-	-	6	B	
80	23	E	1.4	-	2.7	-	1.3	-	-	-	-	4	-	-	1	-	-	1	-	20	-	-	-	12	10	
105	23	G	1.4	-	1.1	-	-	0.3	-	-	-	*)	-	-	*)	-	-	-	*)	-	25	-	-	-	7½	B
26	20	A	1.3	-	3.2	-	1.9	-	-	-	-	3½	-	1¼	¾	¾	-	-	-	-	-	-	-	10	10	
33	20	A	1.3	-	1.5	-	0.2	-	-	-	-	1¾	-	2¾	1	-	8	-	½	5*)	7	-	-	12	B**)	
16	22	A	1.3	-	1.0	-	-	0.3	-	-	-	1	-	2	1	2	-	-	-	-	-	-	-	3	B	
47	21	C	1.3	-	0.9	-	-	0.4	branket	-	-	2	-	2	1	-	-	-	-	20	-	-	-	8	B	
24	22	A	1.3	-	2.7	-	4.0	-	-	-	-	1	1*)	1½	1½	1	1	-	½	30	-	-	-	2 G	B	
23	22	A	1.0	-	1.3	-	0.3	-	-	-	-	1	1*)	2	4**)	-	-	-	-	20	-	-	-	G	B	
50	22	D	1.0	-	0	-	-	1.0	uren, daarlig Kvalitet	-	-	2½	-	1	1	-	-	1	1½*)	22	-	-	-	5	B	
65	20	D	0.9	-	0.2	-	-	0.7	-	-	-	2	-	-	1	1	1½	-	1½*)	60	-	-	-	8	B	
46	23	C	0.7	-	1.4	-	0.7	-	-	-	-	4	-	-	1	1	-	-	-	12	-	-	-	10	16	
414	23	A	0.7	-	1.4	-	0.7	-	-	-	-	2	-	2½	1	½	-	-	-	10	-	-	-	10	15	
415	23	A	0.7	-	0.1	-	0.6	-	-	-	-	5	-	-	1	-	-	-	-	20	-	-	-	10	B	

Dagligt Foder til 1 Ko (Gammelmalkere)

Korn				Hvedeklid	Oljekager						Roer			Sukkerroefald	Straa-foder	
Byg	Havre	Blandsæd	Andet		Raps-	Palme-	Solsikke-	Kokus-	Bomuldsfrø-	Andre	Runkel-	Turnips-	Gulerødder		Hø	Halm
26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42
-	-	1	-	3	2	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-	B
-	-	3*)	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	B
*)	*)	-	-	-	-	-	-	-	*)	-	-	25	-	-	7½	B
-	2	-	-	1	1	-	-	-	-	-	10	-	-	-	15	B
-	-	-	-	1	-	½	½	-	-	-	-	25	-	-	10	12
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	3*)	-	-	1	1	-	-	-	-	10	10**)	-	-	10	B
-	-	2	-	3	-	2	-	-	-	-	25	-	-	-	-	25
-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	-	-	G	B
-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-	5	B
-	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	20	-	-	2 G	2 G
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	2½	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	2	17
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	4	-	1½	-	-	-	-	½	-	40	-	-	-	6	B
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	1½	-	9/10	3/5	3/10	-	-	-	-	-	-	-	20	15	B
-	-	2	1*)	-	-	-	-	-	-	-	-	40	-	-	14**)	B
-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	25	-	-	8	B
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	2	1*)	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	B
-	-	2	-	1	1	-	-	-	-	-	20	-	-	-	10	B
-	-	1½	1*)	1	1½	1½	-	-	½	-	14	-	-	-	10	17
-	-	1¾	-	½	¾	½	-	-	-	-	8	-	-	-	12	12
-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	B
-	-	1¼	-	-	¼	-	-	¾	-	-	25	-	-	-	7	B
-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	25	-	-	-	10	20
-	-	2	-	-	1	1	-	-	-	-	20	-	-	-	10	B
-	-	2	-	1	1	1	-	-	-	-	30*)	-	-	-	8	B
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	1	-	1**)	-	½	-	-	-	½	-	-	10	-	-	G	3 G*)
-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	6	B
-	1½	-	-	1	½	-	-	-	-	-	10	-	-	-	12	10
*)	-	-	-	-	*)	-	-	-	*)	-	-	25	-	-	7½	B
-	-	1½	-	½	¾	¾	-	-	-	-	-	-	-	-	10	10
-	1¼	-	-	2¾	1	-	1¼	-	½	½*)	6	-	-	-	8	B
-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	?	-	-	-	-	B
-	-	1	-	1	½	-	-	-	-	-	15	-	-	-	8	B
-	-	1	1*)	1	1	½	1	-	-	-	30	-	-	-	2 G	B
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	1	-	-	1	1	-	-	-	-	-	40	-	-	5	B
-	3	-	-	-	½	½	-	-	-	-	12	-	-	-	10	16
-	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	20
-	-	3	-	-	1	-	-	-	-	-	20	-	-	-	8	B

Bemærkninger.

43

*) heri Hvede.

*) Kraftfoderet sammensat af: 2/3 Havre, 1/6 Byg og 1/6 afsk. Bomuldsfrøkager.

*) heri Hvede. **) Rutabaga.

*) 1 Pd. for hver 4 Pd. Mælk.

De gammelm. Køer fik 3 à 4 Pd. Kraftfoder af samme Blanding som de nymalkende.

*) heri Ærter.

*) Blanding af Runkelroer og Kaalraber.

*) Rug. **) tildels tærsket.

*) Tørret Mask.

*) Maltspirer.

*) Blanding af Runkelroer og Rutabaga.

*) deraf 5 Pd. Vikkehavrehø. Køber Mælk.

*) den ene Gift Havrerivelse. **) Hvede.

*) opgivet 3 Pd. »Oljekager«.

*) Kraftfoderet sammensat af: 1/2 Havre, 1/6 Rapskager og 1/3 Bomuldsfrøkager.

Mængden ikke opgivet.

*) Jordnødkager. **) heri Avner.

*) Mængden ikke opgivet.

*) Maltspirer.

*) Maltspirer. **) Opgivet 4 Pd. »Oljekager«.

*) Palmemel.

*) Hampfrøkager.

20.—23. Udstilling (fortsat).

Mejeri Nr.	Udstilling Nr.	Landsdel	Karakter		Holdbarhed	Bemærkninger		Dagligt Foder til 1 Ko (Nymalkere)																
			1. Bed.	2. Bed.				Korn	Hvedeklid	Oljekager					Roer		Sukkerroeffald	Straafoder						
										»a«	»b«	»m«	1. Bed.	2. Bed.	Raps-	Palme-		Solsikke-	Kokus-	Bomuldsfrø-	Andre	Runkel-	Turnips-	Gulerødder
			+	÷	+	÷	+	÷	Byg	Havre	Blandsød	Andet	Raps-	Palme-	Solsikke-	Kokus-	Bomuldsfrø-	Andre	Runkel-	Turnips-	Gulerødder	Sukkerroeffald	Hø	Halm
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
21	22	A	0.6	-	2.0	-	-	-	-	2½	-	1½	½	1	-	-	½	-	20	-	-	-	2 G	B
12	22	A	0.6	-	1.3	-	-	1	1	-	-	2	½	-	-	-	½	-	15	-	-	-	10	B
30	20	A	0.6	-	1.2	-	-	-	-	4	-	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	B
64	20	D	0.6	-	0.9	-	-	-	-	4	-	1	1	-	1	-	-	-	24	-	-	-	8	15
35	21	C	0.6	-	0.9	-	-	-	-	2½	-	1½	1	-	1½	-	1½	1*)	40	-	-	-	10	B
39	21	C	0.6	-	0.3	-	0.3	-	-	3	-	2½	1½	-	-	-	1½	-	-	-	25	10	B	
101	23	G	0.4	-	2.4	-	2.0	-	-	4	-	-	-	-	-	-	1¼	-	-	-	-	-	4	20
61	23	D	0.4	-	0.7	-	0.3	-	-	2	-	2	1½	1½	-	1½	-	-	20	-	-	-	4	B
109	23	A	0.4	-	0.4	-	0	-	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	10	-	10	-	6	10
34	23	B	0.4	-	0.6	-	1.0	-	-	6	-	-	1	-	1	-	-	-	5	-	5	-	*)	B
81	23	E	0	-	0.4	-	0.4	-	-	2	-	2	-	-	1	-	-	-	20	-	-	-	16	B*)
107	23	G	0	-	0.9	-	0.9	-	-	3	-	3	1	1	-	-	-	-	34	-	-	-	10	B
83	23	E	-	0.3	0.3	0	0	-	6	-	-	-	1	-	-	-	-	-	40	-	-	-	4	16
86	23	E	-	0.3	0.3	0	0	-	-	-	-	-	1½	-	1	-	1	-	-	-	-	-	14	B
100	23	G	-	0.3	0.3	0	-	-	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	25	-	-	-	20	B
106	22	A	-	0.4	0.7	-	1.1	-	-	3	-	3	-	1	-	-	-	-	20	-	-	-	-	20
48	21	C	-	0.4	-	1.1	-	0.7	-	3	-	1½	¾	¾	-	-	-	-	40	-	-	-	*)	B
25	20	A	-	0.4	-	1.8	-	1.4	-	4	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	2 G	B*)	
11	20	A	-	0.4	-	2.1	-	1.7	-	5	-	2	1	-	-	-	-	-	40	-	-	-	10	12
94	23	G	-	0.6	0.4	-	1.0	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	60	-	-	-	12	10
40	21	C	-	0.7	-	1.1	-	0.4	-	3	-	2	1	½	-	-	½	-	35	-	-	-	8	B
84	21	E	-	0.7	-	1.4	-	0.7	-	5½	-	-	½	-	-	-	-	-	20	-	-	-	10	13
70	22	D	-	0.7	-	4.0	-	3.3	-	7	-	2	1	-	-	-	-	-	20	-	-	-	6	B
411	21	C	-	1.4	-	6.1	-	4.7	-	3*)	-	3	½	-	-	-	½	-	20	-	-	-	8	B
43	21	C	-	1.7	-	1.7	0	-	-	5	-	2	1	1	-	-	-	-	-	-	25	10	B	
37	21	C	-	2.0	1.3	-	3.3	-	-	6	-	2	1	-	-	-	1	-	-	-	20	8	B	
71	20	D	-	2.1	-	0.8	1.3	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	8	12
78	23	E	-	2.3	-	1.3	1.0	-	uren lugt og Smag	3	-	2	1½	-	-	½	-	-	-	20	-	6	20	
85	23	E	-	2.3	-	6.6	-	4.3	tyk, oljesur	3	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	G	B	
104	20	G	-	2.4	-	0.8	1.6	-	fedtet	-	-	7*)	-	-	-	-	-	-	24	-	-	-	15	7½
67	20	D	-	2.4	-	2.5	-	0.1	tyk, oljet	3	-	1	¾	¾	¾	-	-	-	15	-	-	-	6	B
13	22	A	-	2.7	-	5.3	-	2.6	oljet	-	-	5	½	1	-	-	1	-	-	-	-	*)	B	
76	23	E	-	3.0	-	3.6	-	0.6	oljet og tælle	3	-	3	1	-	½	-	½	-	-	-	-	2 G	B	
97	20	G	-	3.1	-	2.5	0.6	-	oljet	-	-	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	20	36	
60	23	D	-	3.3	-	1.6	1.7	-	oljesur	3	-	2	1	1	-	-	1	-	20	-	-	-	G	B
66	20	D	-	3.4	-	4.1	-	0.7	oljet, tran	4*)	-	2	1	-	-	-	-	-	-	10	-	-	12	12
69	20	D	-	3.4	-	4.1	-	0.7	oljet	5*)	-	2½	-	½	-	-	-	-	25	-	-	-	4	13
79	23	E	-	4.0	-	4.3	-	0.3	roet	4	-	2½	1½	-	-	-	2	-	-	20	-	5	B	
36	21	C	-	4.0	-	4.4	-	0.4	uren, oljet	3	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	25	2 G	B	
19	22	A	-	5.7	-	2.3	3.4	-	roet, fedtet	2	-	2	1	1	-	-	-	-	40	-	-	-	12	12

Dagligt Foder til 1 Ko (Gammelmalkere)

Korn				Hvedeklid	Oljekager						Roer			Sukkerroefald	Straa-foder	
Byg	Havre	Blandsæd	Andet		Raps-	Palme-	Solsikke-	Kokus-	Bomuldsfrø-	Andre	Runkel-	Turnips-	Gulerødder		Hø	Halm
26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42

Bemærkninger.

43

-	-	1 1/2	-	1	1 1/2	1 1/2	-	-	1 1/2	-	20	-	-	-	G	B
-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	B
-	-	4	-	-	1	-	-	-	-	-	12	-	-	-	4	15
-	-	1	-	-	1 1/2	-	-	-	-	1*)	25	-	-	-	5	B
-	-	1 1/2	-	1	3/4	-	-	-	3/4	-	-	-	-	25	6	B
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	10
-	-	2	-	-	1 1/2	-	1 1/2	-	-	-	4 1/2	-	4 1/2	-	*)	B
-	-	1 1/2	-	1 1/2	1 1/2	1 1/2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	B
-	-	-	-	-	-	3/4	-	1 1/2	1 1/2	-	-	-	-	-	14	B
-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25	-	-	20	B
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	2	-	1	1	-	-	-	-	-	30	-	-	-	G	B*)
-	-	3	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	14
-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-	10	12
-	-	2	-	1	1	1 1/2	-	-	1 1/2	-	30	-	20	-	6	B
-	-	3 1/2	-	-	1 1/2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	15
-	-	5 1/2	-	-	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	-	B
-	-	2*)	-	2 1/2	1 1/2	-	-	-	1 1/2	-	10	-	-	-	5	B
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	4	-	-	1 1/2	-	-	-	1 1/2	-	-	-	-	20	-	B
-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	16	-	-	-	3	16
-	-	3	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	10	-	5	20
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	17 1/2*)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7 1/2
-	-	2	-	-	2 3/4	2 3/4	2 3/4	-	-	-	15	-	-	-	3	B
-	-	-	-	3	1 1/2	1 1/2	-	-	1	-	-	-	-	-	*)	B
-	-	2	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	G	B
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	-	-	20	36
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	2*)	-	2	1	-	-	-	-	-	25	-	-	-	-	15
-	-	2	-	1 1/4	2 1/2	-	-	-	1	-	-	-	15	-	3	B
2	-	-	-	1 1/2	1 1/2	-	-	-	-	-	-	-	-	25	G	B
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

*) Hømpfrøkager.
køber Mælk.

*) Mængden ikke opgivet.
*) heri Avner.

*) Mængden ikke opgivet.
*) heri Avner.

*) heri Smaahvede.

køber Mælk.

*) utærsket Havre skaaret i Hakkelse.

*) Mængden ikke opgivet.

*) lige Blanding af Byg, Havre, Vikker og Ærter.
Køber Mælk.
*) heri Majs.

Oversigt over Foderblandingerne

Mejeri Nr.	Udstilling Nr.	Landsdel.	Karakter		Holdbarhed		Bemærkninger		Dagligt Foder til 1 Ko (Nymalkere)															
			1. Bed.	2. Bed.	Byg	Havre			Blandsæd	Andet	Hvedeklid	Oljekager					Roer			Sukkerroefald	Straafoder			
			»a«	»b«			»m«	Raps-				Palme-	Solsikke-	Kokus-	Bomuldsfrø-	Andre	Runkel-	Turnips-	Gulerødder		Hø	Halm		
			+	÷			+																÷	+
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
86	29	E	5.4	-	1.9	-	-	3.5	-	-	-	1	1½	-	1½	-	-	-	30	-	-	-	8	B*)
27	31	A	4.6	-	4.2	-	-	0.4	-	-	-	3	1½	-	1	-	½*)	20	-	-	-	5	B	
49	31	C	4.3	-	1.9	-	-	2.4	-	-	-	3	2½	*)	-	-	-	20	-	-	-	8	B	
71	28	D	3.6	-	3.0	-	-	0.6	-	-	-	2	1	-	1	-	-	40	-	-	-	10	B	
96	31	G	3.6	-	1.9	-	-	1.7	-	1	-	1	½	-	-	-	-	2*)	-	-	-	-	13	10
90	30	E	3.4	-	3.2	-	-	0.2	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	36	14*)	-	-	6	10
45	31	C	3.3	-	3.5	-	0.2	-	-	-	-	2	1	-	1½	-	-	-	-	-	-	-	2 G	B
93	30	E	3.1	-	3.5	-	0.4	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	G	B
61	30	D	3.1	-	1.2	-	-	1.9	-	-	-	2	1	2	-	-	-	-	-	20	-	-	5	-
416	30	A	3.1	-	0.5	-	-	2.6	-	-	-	1	1½	1	1	-	½	20	-	-	-	2½	13	
62	30	D	3.1	-	2.8	-	-	5.9	-	-	-	3	-	2	2	-	-	-	40	-	-	-	-	B*)
56	31	D	2.9	-	2.9	-	0	-	-	-	-	3½	-	-	-	2	-	-	35	-	-	-	6	B
42	31	C	2.9	-	1.9	-	-	1.0	-	-	-	3	-	-	-	1	-	-	20	-	-	-	8	B
107	28	A	2.9	-	0.6	-	-	2.3	-	-	-	2	2½	1	1	-	-	-	20	-	-	-	-	B
413	30	A	2.8	-	2.5	-	-	0.3	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	25	-	-	-	8	B
59	30	D	2.8	-	2.2	-	-	0.6	-	-	-	3	1	-	-	2	-	-	40	-	-	-	4	15
82	29	E	2.7	-	3.2	-	0.5	-	-	-	-	6	1	-	-	-	-	-	30	-	-	-	6	B
78	29	E	2.7	-	2.2	-	-	0.5	-	-	-	3	-	2	1	½	½	-	-	15	-	-	5	20
105	31	G	2.6	-	1.5	-	-	1.1	-	-	-	*)	-	-	*)	-	*)	-	-	8	-	-	8	B
70	28	D	2.6	-	1.3	-	-	1.3	-	-	-	3	-	3	1	1	-	-	20	-	-	-	G	B
50	31	D	2.6	-	0.2	-	-	2.4	-	-	-	1½	1	-	1	-	1	-	40	-	-	-	6	B
14	29	A	2.4	-	1.9	-	-	0.5	-	1	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	20	-	8	7*)
91	30	E	2.4	-	1.9	-	-	0.5	-	-	-	-	2	1½	1	-	-	-	-	-	20	-	2 G	2 G
11	29	A	2.4	-	0.9	-	-	1.5	-	-	-	5	-	2	1	-	-	-	30	-	-	-	6	B
414	30	A	2.4	-	0.5	-	-	1.9	-	-	-	2	½*)	2½	½	½	-	-	20	-	-	-	10	15
26	31	A	2.3	-	0.2	-	-	2.1	-	3¾	-	-	1¼*)	¾	¾	-	-	-	10	-	-	-	5	15
80	28	E	2.2	-	2.3	-	0.1	-	-	-	-	2	2	1	-	-	-	-	40	-	-	-	6	6
411	31	C	1.9	-	4.5	-	2.6	-	-	-	-	3	1*)	½	½	-	-	-	10	-	-	-	8	B
83	28	E	1.9	-	0.6	-	-	1.3	-	1	-	-	1*)	-	-	-	-	-	40	-	-	-	8	B
94	30	G	1.8	-	2.2	-	0.4	-	-	-	-	4	-	2	1½	1½	-	-	-	37½	-	-	10	B
81	29	E	1.7	-	1.2	-	-	0.5	-	-	-	1	-	1	-	2	-	-	16	-	-	-	15	14*)
79	29	E	1.7	-	0.9	-	-	0.8	-	-	-	5*)	-	2	4*)	-	-	-	-	-	20	-	3	B
65	28	D	1.6	-	3.0	-	1.4	-	-	-	-	2	-	1	3**)	-	-	-	60	-	-	-	8	B
22	31	A	1.6	-	2.5	-	0.9	-	-	-	-	1½	-	2	1½	1	-	-	30	-	-	-	5	B
52	31	D	1.6	-	2.5	-	0.9	-	-	-	-	2	-	2	1½	1½	-	-	30	-	-	-	5	B
24	31	A	1.6	-	2.2	-	0.6	-	-	-	-	-	4	1½	1	1	-	½	30	-	-	-	8	B
31	28	A	1.6	-	2.0	-	0.4	-	-	-	-	1	2*	2	1	-	-	-	10	-	-	-	10	B
102	31	G	1.6	-	1.5	-	-	0.1	-	1	-	-	1	2*)	-	-	-	-	-	20	-	-	14	B
67	28	D	1.6	-	0.6	-	-	1.0	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	20	-	-	-	11	B
15	31	A	1.6	-	0.5	-	-	2.1	-	-	-	2½	2½	-	1	½	1	-	20	-	-	-	12	20
20	29	A	1.4	-	3.2	-	1.8	-	-	-	-	-	2	-	3	1	-	-	20	-	-	-	10	B
415	30	A	1.4	-	0.9	-	-	0.5	-	-	-	4	1½*)	-	1	-	-	-	15	-	-	-	10	B
28	31	A	1.3	-	1.8	-	-	3.1	-	-	-	2½	2½	-	1	1	-	-	30	-	-	-	6	B
60	30	D	1.1	-	0.2	-	-	0.9	-	-	-	4	-	1	1	1	-	1*)	20	-	-	-	G	B
64	30	D	1.1	-	1.8	-	-	2.9	-	-	-	3	-	2	1	-	2	-	25	-	-	-	6	B
53	31	D	0.6	-	0.5	-	-	1.1	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-	20	-	-	-	6	B
17	29	A	0.4	-	1.9	-	1.5	-	-	1	-	-	3	1¼	1	1	-	¼	50	-	-	-	5	B
36	29	C	0.4	-	1.5	-	1.1	-	-	2½	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	30	6	B
40	29	C	0.4	-	1.2	-	0.8	-	-	-	-	-	3½	1	½	2	-	-	40	-	-	-	6	B
102	28	G	0.2	-	2.3	-	2.1	-	-	-	-	2	2	2*)	-	-	-	-	-	20	-	-	9	B
30	28	A	0.2	-	1.6	-	1.4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	B

Dagligt Foder til 1 Ko (Gammelmalkere)																Bemærkninger.	
Korn				Hvedeklid	Oljekager						Roer			Sukkerroefald	Straa-foder		
Byg	Havre	Blandsæd	Andet		Raps-	Palme-	Solsikke-	Kokus-	Bomuldsfrø-	Andre	Runkel-	Turnips-	Gulerødder		Hø		Halm
26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43
-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	30	-	-	-	8	B*)	*) heri Avner.
-	-	1	-	1	1	-	$\frac{1}{2}$	-	-	$\frac{1}{2}$ *)	20	-	-	-	-	B	*) Hampefrøkager.
-	-	2	-	$1\frac{1}{2}$	$1\frac{1}{2}$ *)	-	-	-	-	-	20	-	-	-	4	B	*) opgivet »Oljekager«.
-	-	2	-	2	-	-	1	-	-	-	30	-	-	-	8	B	
1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	10	*) Jordnødkager.
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	*) Kaalrabi.
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	kjøber Mælk.
-	-	$1\frac{1}{2}$	-	$1\frac{1}{2}$	$1\frac{1}{2}$	1	1	-	-	-	20	-	-	-	$2\frac{1}{2}$	13	kjøber Mælk.
-	-	-	-	$1\frac{1}{2}$	-	2	2	-	-	-	40	-	-	-	-	B*)	*) heri Avner.
-	-	2	-	1	-	-	-	1	-	-	16	-	-	-	-	B	kjøber Mælk.
-	-	3	-	-	-	-	1	-	-	-	20	-	-	-	4	B	
-	-	1	-	2	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	-	-	-	-	B	
-	-	1	-	2	$\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	20	-	-	-	8	B	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	3	-	-	1	-	-	-	-	-	30	-	-	-	6	-	kjøber Mælk.
-	-	3	-	1	-	-	-	-	-	-	-	15	-	-	-	B	kjøber Mælk.
-	-	*)	-	-	*)	-	-	*)	-	-	-	8	-	-	2	B	*) Af Kraftoderet er $\frac{2}{3}$ Blandsæd, $\frac{1}{6}$ Rapskager og $\frac{1}{6}$
-	-	2	-	1	1	-	-	-	-	-	20	-	-	-	G	B	Kokuskager. Mængden ikke opgivet.
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	kjøber Mælk.
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	*) heri Avner.
-	-	-	-	1	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{4}$	-	-	-	-	-	20	-	-	2 G	2 G	
-	-	3	-	2	$\frac{1}{4}$	-	-	-	-	-	30	-	-	-	6	B	
-	-	1	$\frac{1}{2}$ *)	$1\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	5	20	*) Rug.
3	-	-	$1\frac{1}{2}$ *)	$\frac{3}{8}$	$\frac{3}{8}$	$\frac{3}{8}$	-	-	-	-	10	-	-	-	5	15	*) Maltspirer.
-	-	1	-	2	1	-	-	-	-	-	30	-	-	-	6	6	
-	-	2	-	2	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$	-	-	-	-	-	-	-	-	4	B	*) Maltspirer.
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	*) Rug; desuden Rooblade og Bærme.
$1\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	-	$1\frac{1}{2}$	-	-	-	-	30	-	-	8	B	*) heri Avner.
-	-	1	-	1	-	-	2	-	-	-	16	-	-	-	15	14*)	*) opgivet »Oljekager«.
-	-	$2\frac{1}{2}$	-	1	$1\frac{1}{2}$ *)	-	-	-	-	-	15	-	-	-	2	B	*) heri Ærter.
-	-	1	-	1	$2\frac{1}{2}$ *)	-	-	-	-	-	**)	-	-	-	8	B	*) opgivet »Oljekager«. **) Rooblade.
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	2	-	2	$1\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	20	-	-	-	-	B	
-	-	-	-	$3\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{2}$	-	-	-	-	30	-	-	-	5	B	*) tørret Mask.
-	-	-	-	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$ *)	-	-	-	-	-	15	-	-	-	10	B	*) opgivet »Oljekager«.
-	-	1	-	1	1	-	1	-	-	-	10	-	-	-	11	B	
-	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	-	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$	-	-	-	20	-	-	-	12	20	
-	-	$1\frac{1}{2}$	-	$2\frac{1}{2}$	1	-	-	-	-	-	20	-	-	-	10	B	
-	-	2	$1\frac{1}{2}$ *)	-	$\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	15	-	-	-	6	B	*) tørret Mask.
-	-	2	$2\frac{1}{2}$ *)	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	6	B	*) Maltspirer.
-	-	2	-	-	1	-	1	-	-	1*)	20	-	-	-	G	B	*) Hampefrøkager.
-	-	1	-	2	-	-	2	-	-	-	15	-	-	-	6	B	
-	-	-	-	1	1	1	-	-	-	-	10	-	-	-	4	B	
-	-	-	-	1	1	1	-	-	-	-	50	-	-	-	-	B	
2	-	$\frac{1}{2}$	-	$1\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	-	-	-	-	-	-	-	-	20	-	B	kjøber Mælk.
-	-	$2\frac{1}{2}$	-	1	-	$\frac{1}{2}$	1	-	-	-	40	-	-	-	4	B	
-	**)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	-	-	9	B	*) opgivet »Oljekager«. **) 1 Gift Havre-
-	-	2	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	B	rivning.

28.—31. Udstilling (fortsat).

Mejeri Nr.	Udstilling Nr.	Landsdel	Karakter		Holdbarhed		Bemærkninger		Dagligt Foder til 1 Ko (Nymalkere)																
			1. Beh. »a«	2. Beh. »b«					Korn				Hvedeklid	Oljekager						Roer			Sukteroeaffald	Straafoder	
									+	÷	Byg	Havre		Blandsæd	Andet	Raps-	Palme-	Solsikke-	Kokus-	Bomuldsfrø-	Andre	Runkel-		Turnips-	Gulerødder
					+	÷	1. Bed.	2. Bed.																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
84	30	E	0.1	-	3.5	-	3.4	-	-	4	-	2	1	-	-	-	-	-	-	10	-	-	12	20	
34	29	B	0.1	-	2.2	-	2.1	-	-	2	-	3½	-	-	2	-	-	-	-	12	12	-	15	-	
108	30	A	0.1	-	1.5	-	1.4	-	-	4½	-	-	2½	-	-	3½	-	-	40	-	-	-	14	B	
92	30	E	0.1	-	0.9	-	0.8	-	skjoldet	skjoldet	-	-	1	-	-	-	-	-	-	20	-	-	G	B	
39	29	C	0.1	-	0.2	-	0.1	-	-	3	-	1	1½	-	-	-	1½	-	-	-	-	25	7	B	
33	28	A	-	0.1	2.0	-	2.1	-	lidt bitter	-	-	1½	1	1	-	-	-	-	10	-	-	-	12	B	
103	31	G	-	0.1	0.5	-	0.6	-	-	5	-	-	1	1	1	-	-	-	30	*)	-	-	B	B	
109	28	A	-	0.1	-	0.7	-	0.6	bitter	bitter	-	4	2	-	-	-	-	-	-	-	15	-	8	B	
106	28	A	-	0.1	-	2.4	-	2.3	-	3	-	2	-	1	-	-	-	-	30	-	-	-	-	B	
29	30	A	-	0.2	0.9	-	1.1	-	tællat	tællat	-	3	2	1	1	1	-	-	30	-	-	-	6	-	
95	30	G	-	0.2	-	5.8	-	5.6	-	2*)	-	2	½	-	½	-	-	-	-	10	-	-	6	B	
21	29	A	-	0.3	1.9	-	2.2	-	uren, bitter	-	-	3½	-	1½	-	1	-	-	-	-	25	-	2 G	-	
37	29	C	-	0.3	0.2	-	0.5	-	bitter	-	-	6	-	1	-	-	-	-	-	-	-	20	9	-	
44	31	C	-	0.4	0.5	-	0.9	-	overarb., uren	-	-	1*)	3.2	0.7	0.7	0.7	-	-	20	-	-	-	10	14	
98	31	G	-	0.4	-	0.1	0.3	-	oljesur	-	-	2½	-	-	-	3	-	-	-	35	-	-	10	-	
47	31	C	-	1.4	-	1.8	-	0.4	oljet	tællat	-	3	1½	-	-	1½	-	-	-	-	10	-	8	B*)	
41	29	C	-	1.6	-	0.8	0.8	-	bitter	uren, bitter	-	-	3½	1½	1	-	-	-	30	-	-	-	10	B	
25	31	A	-	1.7	-	1.5	0.2	-	roebitter	roebitter	-	4½	-	1	-	½	-	1	-	-	-	-	G	B	
19	29	A	-	1.9	-	1.5	0.4	-	roebitter	roet	-	2	2	1	1	-	-	-	40	-	-	-	12	B	
18	29	A	-	2.3	-	0.5	1.8	-	roebitter	roet	-	-	5	1	1	-	-	-	15	-	-	-	3	10	
110	30	A	-	2.6	0.2	-	2.8	-	roet	bitter	-	-	4	3*)	-	-	-	-	30	-	-	-	**) B	B	
51	30	D	-	2.6	-	5.5	-	2.9	tællat	tællat	-	1½	2	-	1½	2	-	-	30	10*)	-	-	10	B	
87	30	E	-	2.9	-	1.8	1.1	-	tællat	tællat	-	¾	1	1½	-	1½	-	-	10	-	-	-	8	B	
57	31	D	-	3.1	-	3.5	-	0.4	oljet	oljet	-	¾	-	¾	¾	¾	-	¾	20	-	-	-	4	B	
43	31	C	-	3.7	-	2.8	0.9	-	bitter, oljet	oljet	-	-	2	1	-	-	1	-	-	-	-	25	10	B	

Dagligt Foder til 1 Ko (Gammelmalkere)

Korn				Hvedeklid	Oljekager						Roer			Sukkerroefald	Straa-foder	
Byg	Havre	Blandsæd	Andet		Raps-	Palme-	Solsikke-	Kokus-	Bomuldsfrø-	Andre	Runkel-	Turnips-	Gulerødder		Hø	Halm
26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42

Bemærkninger.

43

-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	12	-	15	-
-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	40	-	-	G	B
-	-	2	-	1	1	-	-	-	1	-	-	-	-	20	5	B
-	-	1½	-	2½	1	1	-	-	-	-	10	-	-	-	8	B
-	-	3	-	-	-	-	¾	-	-	-	15	15	-	-	B	B
-	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	-	B
-	-	3	-	2	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-
-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	6	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	2½	-	1	-	1	1	-	-	-	10	-	-	-	2 G	-
-	-	4	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	20	-	-	-
-	-	-	1*)	2.7	0.6	0.6	0.6	-	-	-	20	-	-	-	10	15
-	-	2	-	-	-	-	-	1	-	-	-	35	-	-	10	-
-	-	2	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	8	B*)
-	-	-	-	2½	1½	1	-	-	-	-	25	-	-	-	5	B
-	-	3	-	-	¾	-	-	-	¾	-	-	-	-	-	G	B
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	3	1	1	-	-	-	-	15	-	-	-	3	10
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	1½	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	-	-	8	B
-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	10	-	-	-	-	B
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

kjøber Mælk.
 kjøber Mælk.
 kjøber Mælk.
 *) 30 Køer fik 37½ Pd. Turnips.
 *) desuden 6 Pd. Blandsædskjærv.
 kjøber Mælk.
 *) Maltspire.
 *) desuden 1 Gift Avner.
 *) opgivet »Oljekager«. **) Mængden ikke opgivet.
 *) Kaalrabi.