

Syv og tredivte Beretning

fra

den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskoles

Laboratorium for landøkonomiske Forsøg.

Forsøg over Foderets Indflydelse paa Smørrets Kvalitet.

1892—1896.

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

Kjøbenhavn.

I Kommission hos August Bang's Boghandel.

Trykt hos J. H. Schultz.

1897.

Efter at Docent Fjord den 16de Oktober 1889 i det Kgl. danske Landhusholdningsselskab havde givet Meddelelse om 2det Aars Fodringsforsøg med Malkekøer, blev der i den efterfølgende Discussion af Forstander A. la Cour forespurgt, om der ikke til Fodringsforsøgene vilde blive knyttet Undersøgelser af Smørret. Forespørgslen gav Docent Fjord Anledning til at udtale, at Laboratoriet stod i Begreb med at foretage Smørundersøgelser af en helt anden Art, nemlig ved „de sammenhængende Rækker af Smørudstillinger“, og at det var Hensigten gennem disse Udstillinger at søge belyst forskellige Foderstoffers, f. Ex. Roernes Indflydelse paa Smørrets Kvalitet. Men Fjord udtalte dog tillige, at han ikke nærrede stor Tro til, at Maalet vilde naas ad denne Vej, hvorimod han mente, at der maatte foretages direkte Forsøg over Spørgsmaalet ved at dele en Gaards Besætning i store, ensartede Hold, som bleve fodrede, efter en vis nærmere fortsat Plan. Mælken fra hvert af disse Hold maatte da behandles for sig, og Smørret underkastes en kyndig Bedømmelse. Naar et saadant Arbejde blev fortsat gennem flere Aar, var der Mulighed for at naa et positivt Resultat. Dette var dog ikke alene et besværligt Arbejde at tage fat paa, men Fjord nærrede Frygt for, at Forsøgsværterne nødig gik med dertil. — Sluttelig udtalte Professor Segelcke, at han ansaa det for i høj Grad ønskeligt, at de af Fjord nævnte Undersøgelser kunde blive iværksatte, da det dog fremfor noget andet var Smørrets Kvalitet, hvoraf vor Stilling paa Verdensmarkedet var afhængig.

Docent Fjords Anskuelse om, at „de sammenhængende Rækker af Smørudstillinger“ ikke vilde give bestemte Oplysninger om Foderets Indflydelse paa Smørrets Kvalitet, stadfæstedes hurtig, hvorimod hans Ængstelse for, at det vilde blive vanskeligt at skaffe Forsøgsgaarde, ikke blev bekræftet.

Til Forsøgenes Etablering udfordredes, at Laboratoriet maatte kunne disponere over 2 Gaarde, der vare beliggende nær hinanden, med store Besætninger, passende Mejeri-lokaler, og som leverede et fint Smørprodukt. Egeskov og Ravnholdt paa Fyn syntes særlig egnede for Øjemedet, og da jeg, — delende Professor Segelckes og fleres Ønske om saa snart som muligt at faa paabegyndt Smørkvalitets-forsøg, — som en Følge heraf i Sommeren 1892 henvendte mig til Greve Ahlefeldt-Laurvig-Bille og i Sommeren 1893 til Hofjægermester Sehested-Juel med Anmodning om, at saadanne Forsøg maatte blive foretagne paa deres Gaarde, samtykkede de strax med største Beredvillighed i at stille deres Besætninger og Mejerier til Raadighed for Laboratoriet i det Omfang, som udfordredes.

Efter Afslutningen af de første Forsøgsrækker, om hvilke der i det efterfølgende skal gives Beretning, maa Laboratoriet bringe de to Forsøgsværter en særlig Tak for det Hensyn, der i de forløbne Vintre er viist Laboratoriet og dets Arbejder samt for deres gode Tilbud om ogsaa i kommende Vintre at ville stille deres Besætninger og Mejerier til Raadighed for Forsøgene.

Ligeledes maa jeg bringe de Herrer Smørhandlere: C. Holbek (af Firmaet Hansen & Holbek), Joh. Ingerslev (af Firmaet F. A. Ingerslev & Co.) og J. Iwersen (af Firmaet P. F. Esbensen & Co.) Laboratoriets Tak for det gode og solide Arbejde, de have udført ved at bedømme Smørret, samt for den Beredvillighed, hvorved de trods de dermed forbundne Besværligheder mødte Gang efter Gang for at foretage de temmelig ensformige og trættende Undersøgelser.

Endvidere skylder Laboratoriet en Tak til Firmaet N. N. Blumensaadt i Odense for dettes Bistand ved paa en tilfredsstillende og betryggende Maade at lade slaa de ved Forsøgene anvendte „rene“ Rapskager.

Arbejderne paa Forsøgsgaardene ere udførte under Ledelse af Overassistent H. P. Lunde med Bistand af Mejerist S. Hansen. De kemiske Analyser af Mælk, Smør og Smørfedt ere udførte af Assistent, Cand. polyt. E. Holm, Foderstofanalyserne af Assistenterne J. H. Borre, Carl H. Hansen og A. V. Krarup; den efterfølgende Beretning er udarbejdet af Beregner og Bogholder P. V. F. Petersen, Overassistent H. P. Lunde og Assistent E. Holm i Forening. !

Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskoles Laboratorium
for landøkonomiske Forsøg.

Kjøbenhavn i Februar 1897.

F. Friis.

Indhold.

	Side.
Almindelig Oversigt.....	7—21.
Korn—Oljekager—Rapsfrø.....	21—37.
Runkelroer—Turnips.....	37—44.
Korn—Melassefoder.....	44—48.
Mælkemængde—Mælkefedme—Smørudbytte.....	48—92.
Undersøgelser af Smørfedt.....	92—112.

Derefter følger „Hovedtabellerne“ i et særligt Afsnit.

Medens der ved de almindelige Fodringsforsøg med Malkekøer, som ere foretagne fra Laboratoriet, og om hvilke der foreligger trykte Beretninger (Laboratoriets 13de, 17de, 20de, 27de, 29de og 34te Beretning), er bleven undersøgt, hvilken Indflydelse forskjellige Foderstoffer i visse Foderblandinger have haft paa Mælkens Mængde og kemiske Sammensætning m. m., er der ved de Fodringsforsøg med Malkekøer, som skulle omtales i nærværende Beretning, særlig taget Sigte imod Foderstoffernes Indflydelse paa Smørrets Kvalitet; dog er der tillige foretaget de samme Observationer som ved de andre Forsøg.

Forsøgene ere i Løbet af 4 Vintre (1892—1896) udførte paa de to fynske Gaarde: Egeskov og Ravnholt, og der er gjort Forsøg med følgende Foderstoffer i Sammenligning:

Korn (Blandsæd) — Oljekager — Rapsfrø,

Runkelroer — Turnips, og

Korn (Blandsæd) — Melassefoder.

De benyttede Oljekager have været: Solsikkekager, almindelige Rapskager og Rapskager af rent Rapsfrø.

Forsøgene ere udførte efter de samme Principper, som ere fulgte ved Laboratoriets andre Fodringsforsøg, altsaa efter de „bevægelige Forsøgsstationers“ Princip og som „sammenlignende Gruppeforsøg“ med Køer delte i Hold, af hvilke der hvert Efteraar blev dannet saa mange, som der vilde være Brug for ved Gjennemførelsen af den for Vinterens Forsøg lagte Plan. Men medens man ved de alminde-

lige Forsøg havde kunnet nøjes med 10 Køer paa Holdet, var dette Antal ikke tilstrækkeligt til de Forsøg, her er Tale om; thi her skulde ikke alene Mælkens Mængde m. m. undersøges, men der skulde være Mælk nok fra hvert Hold til deraf at fremstille tilstrækkelig store Smørprøver. Der har derfor som Regel været omkring ved 20 Køer paa hvert Hold, altsaa paa de i Reglen anvendte 3 Hold i alt ca. 60 Køer, kun ved en enkelt Forsøgsrække var der 14 Køer paa Holdet, men da der dannedes i alt 5 Hold, var den paagældende Vinter dog i det hele 70 Køer inddragne under Forsøgene.

Jo større Holdene gjøres, desto lettere er det forholdsvis at faa dem ensartede, naar der blot er et tilstrækkeligt stort Materiale, d. v. s. en tilstrækkelig stor Besætning at danne dem af; men da der til Forsøgene kun kan benyttes nykælvede Køer og tilmed kun normale Køer, altsaa ikke Kastere eller Køer med syge Yvere o. l., have de Fordringer, som Forsøgene — paa Grund af de store Hold — have stillet til Forsøgsmaterialet, i Virkeligheden været saa omfattende, at det kun er et meget begrænset Antal Gaarde her i Landet, paa hvilke det i det hele vilde have været muligt at gennemføre dem. Af saa meget større Betydning for Forsøgene har det derfor været, at de to store fynske Besætninger med Beredvillighed bleve stillede til Raadighed.

Da de Principper, hvorefter Holdene ere dannede, ere de samme, som ere fulgte ved alle Laboratoriets Fodringsforsøg med Malkekøer, skulle vi ikke her komme ind paa en nærmere Omtale af dem, men kun i denne Henseende henvise til de tidligere Beretninger, særlig til 34te, og ligeledes udelades her de i de øvrige Beretninger opførte Tabeller („Fordelingstabellerne“), som indeholde de Tal, der have været bestemmende for Holdenes Dannelse. Kun skal bemærkes, at de paa en Gaard samtidig dannede Hold vare i Henseende til Race, Alder, Vægt, Kælvetid, Mælkemængde, Mælkefedme o. s. v. saa ensartede, som de kunde faas.

Da der imidlertid ved nærværende Forsøg skulde kjærnnes Smør af Mælken, og dettes Kvalitet i meget væsentlig Grad var bestemmende for Forsøgsresultaterne,

gjaldt det tillige om at faa Mælken fra de enkelte Hold saa normal som muligt til Smørlayning. Forsøgskøernes Yvere og Patter samt deres Sundhedstilstand i det hele blev derfor nøje undersøgt*), og alle Dyr med mistænkelige Symptomer fjærnedes, før Forsøgene paabegyndtes. Og hvis et Dyr paa Holdene senere under Forsøgenes Udførelse viste Tegn til unormal Sundhedstilstand, blev der vaaget over, at dets Mælk ikke sammenblandedes med Holdmælken til de Prøver, der benyttedes til Kjærningsforsøgene; thi en enkelt Koes daarlige Mælk kan have en meget uheldig Indflydelse paa en større Mælkemængde, naar Talen er om at fremstille fint Smør.

Holdene bleve i Løbet af en Forberedelsestid**), som i Reglen varede 20—30 Dage, fodrede ens og med Gaardens normale Foderblanding, og man forvissede sig da om, at de virkelig „fulgtes ad“, ikke alene som ved de andre Fodringsforsøg med Malkekøer saaledes, at Mælkemængden, Mælkefedmen o. s. v. var ens for Holdene, men her ogsaa saaledes, at det Smør, der fremstilledes af de enkelte Holds Mælk, blev af ens Beskaffenhed. Viste der sig væsentlige Uoverensstemmelser, blev der foretaget Omdelinger, indtil fornøden Overensstemmelse opnaaedes, og Holdene vare da saaledes, at man maatte gaa ud fra, at hvis de vedblivende fodredes ens, maatte de ogsaa — i hvert Fald meget nær — give ens Udbytte saa vel i kvalitativ som i kvantitativ Henseende.

Efter Forberedelsestiden fulgte en Overgangstid paa 10 Dage, i hvilken Foderet lidt efter lidt ændredes for alle Holdene paa ét nær, der i det væsentlige vedblev at beholde samme Foder som i Forberedelsestiden.

De i Foderet foretagne Ændringer stilede hen imod de ved Forsøgsplanen fastsatte Foderblandinger, og paa disse

*) Disse Undersøgelser bleve ved de første Forsøg foretagne af Statskonsulent, Dyr læge P. A. Mørkeberg.

**) Kun ved den første Vinters Forsøg haves ingen Forberedelsestid; Holdene dannedes da efter Gaardenes Prøvemalkninger.

kom de enkelte Hold til at staa gjennem hele den efter Overgangstiden følgende egentlige Forsøgstid, under hvilken det undersøgtes, hvilke Forandringer det forskjellige Foder bevirkede i Holdenes Ydelse, — ved disse Forsøg særlig i det Smør, som blev kjærnet af de enkelte Holds Mælk.

Efter Forsøgstiden fulgte atter en Overgangstid paa 10 Dage, gennem hvilken de samme Ændringer i Foderet bleve foretagne som i den første Overgangstid, kun i omvendt Orden, saa at Foderet ved denne Overgangstids Slutning atter blev ens for alle Holdene, og dette ens Foder beholdt Holdene saa gennem hele Eftertiden, i hvilken det blev undersøgt, om de Forandringer, der eventuelt vare indtraadte i Forsøgstiden, atter forsvandt.

Saa vel Forberedelsestiden som Forsøgstiden og Eftertiden have været inddelte i 10-daglige Perioder, for hvilke alle de i dem foretagne Undersøgelser ere blevne samlede og optalte. Gjennemsnittet af de for de enkelte 10-daglige Perioder fundne Tal, henholdsvis for Forberedelsestiden, Forsøgstiden og Eftertiden, betragtes som Enderesultat for disse Tider.

Alle de til Forsøgene benyttede Foderstoffer have været sunde og af god Kvalitet. Korn, Roer, Hø og Halm vare i alle Tilfælde udelukkende af Gaardenes egen Avl, og ved hvert Forsøgs Begyndelse blev der i Reglen af Korn henlagt et Parti, som var tilstrækkeligt til hele Forsøget. Oljekager og Klid bleve indkjøbte paa sædvanlig Maade, men ogsaa heraf reserveredes ved et Forsøgs Begyndelse saa meget, at der var nok til hele Forsøget. De til Forsøgene benyttede saakaldte „rene“ Rapskager bleve specielt med Forsøgene for Øje slaaede hos Firmaet N. N. Blumensaadt i Odense, og fra samme Firma erholdtes ligeledes det ved Forsøgene anvendte Rapsfrø, som Firmaet tillige lod formale.

Det kan her bemærkes, at Formaling eller Knusning af Rapsfrø under almindelige Forhold i Reglen frembyder visse Vanskeligheder derved, at den i Frøet indeholdte Olje foraarsager en Sammenklumpning under Stenen eller Valsen. Hvis man imidlertid først blander 1 Del Rapsfrø med 2 à 3 Dele gruttet Korn og derefter foretager For-

malingen eller Knusningen, indtræder ingen Sammenklumpning, da Grutten saa under Processen optager den frigjorte Olje.

Melassefoderet blev leveret af „de danske Sukkerfabrikker“, og det bestod efter Opgivelse af: $\frac{1}{8}$ Palmemel, $\frac{3}{8}$ Hvedeklid og $\frac{4}{8}$ Melasse.

Sukkerroeaffaldet erholdtes fra Odense Sukkerkøgeri.

Foderet til hvert enkelt Hold Køer blev afvejet daglig, dog med Undtagelse af Halmen, som kun vejedes 2 Gange i hver 10-daglig Periode. Det saaledes afvejede Foder fordeltes af Forsøgsmedhjælperen mellem de enkelte Individer paa Holdet, og for at man under denne Fordeling lettere kunde tage Hensyn til Køernes forskellige Malkeevne, vare disse i Stalden ordnede saaledes, at de, der gav omtrent samme Mælmængde, vare stillede sammen. Fodringen foregik paa Gaardenes sædvanlige Fodringstider.

For hver 10-daglig Periode i Forsøgstiden blev der af de forskellige Foderstoffer udtaget og indsendt til Laboratoriet Prøver til kemisk Analyse. Disse Prøver opbevaredes i Laboratoriet til Forsøgstidens Slutning, hvorefter de forskellige sammenhørende Prøver bleve blandede og analyserede; der blev selvfølgelig taget Hensyn til det Svind, Prøverne undergik under Opbevaringen, hvilket bestemtes ved Vejninger af Prøverne dels strax efter Ankomsten til Laboratoriet og dels umiddelbart før Analyseringen. Af Roerne indsendtes dog kun Prøver 2 à 3 Gange i Løbet af Forsøgstiden, og disse Prøver analyseredes strax efter Ankomsten.

Malkningen udførtes Morgen og Aften med saa vidt muligt 12 Timers Mellemrum, og da Køerne altid malkedes i samme Rækkefølge, blev der ogsaa meget nær den samme Afstand mellem Malkningerne af hvert enkelt Dyr. Forsøgsmedhjælperen overværede hver enkelt Malkning dels for i det hele at kontrollere denne og dels for at samle og veje Mælken fra hvert enkelt Hold samt for at udtage Prøver til Kontrolcentrifugering og til kemisk Analyse. En Gang hver 10de Dag blev tillige vejet Mælken fra hver

enkelt Ko, samt udtaget Prøver til Kontrolcentrifugering af denne. Prøverne til kemisk Analyse af Holdenes Mælk opbevarede i afkølet Tilstand fra Dag til Dag, og ved Slutningen af hver 10-daglig Periode blev Prøverne fra de enkelte Hold blandede, og af den herved fremkomne Blanding blev den endelige Prøve udtagen og indsendt til Laboratoriet, hvor den analyseredes strax efter Ankomsten.

Til Kjærningsforsøgene udtoges for hvert Hold Mælken fra 2 eller 3 Malkninger, kun i ganske enkelte Tilfælde var det nødvendigt at samle Mælken fra 4 Malkninger. Strax efter at Mælken fra de første af disse Malkninger var bleven ført til Mejeriet, blev den opsiet i 50-Pds. Spande og enten strax hensat til Afkøling i et Isbasin eller først afkølet paa en Schmidt'sk Cylinderkøler og derefter hensat i et Isbasin. Mælken holdtes her ved en Temperatur af 4 à 5° C. Før Centrifugeringen blev den saaledes henstaaende Mælk opvarmet i Vandbad til 30 à 32° C. og centrifugeret sammen med Mælken fra den sidste af de Malkninger, som skulde indgaa i Kjærningsforsøget.

Hvert Holds Mælk centrifugeredes for sig, men ved de forskellige Kjærningsforsøg blev snart det ene og snart det andet Holds Mælk centrifugeret først, og der sørgedes for, at Centrifugen havde saa vidt muligt samme Hastighed, samt at Tilstømningen var meget nær ens for Mælken fra alle Hold.

Fløden blev strax efter Centrifugeringen afsvalet i Isbasin til ca. 10° C. Ved de Forsøg, hvor der for hvert Hold skulde have dobbelte Prøver, en pasteuriseret og en ikke pasteuriseret, blev Fløden af et Holds Mælk først samlet i en stor Beholder, og efter at den var godt blandet, blev den delt i 2 lige store Dele, af hvilke den ene strax blev opvarmet til Syrningstemperaturen, hvorefter Syren blev tilsat, og Fløden hensat til Syrning, medens den anden Del i 50-Pds. Spande blev opvarmet (pasteuriseret) i Vandbad til en Temperatur af 75° C, hvorefter den blev afkølet i Isvand til 7 à 10° C.; den saaledes pasteuriserede og afkølede Prøve opvarmedes derefter til Syrningstemperaturen, Syren tilsattes, og Fløden blev hensat til Syrning ligesom Prøven af den nys nævnte ikke pasteuriserede Prøve. Ved de sidste Aars

Forsøg blev der kun udført Kjærningsforsøg med pasteuriseret Fløde.

Til Syrning af Fløden er anvendt gode og sunde Syrevækkere enten Mejeriernes egen Kjærnemælk eller en af de i Handelen værende gode Syrevækkere. Før Benyttelsen blev Syrevækkeren i alle Tilfælde undersøgt ved Titring paa den i Laboratoriets 32te Beretning omtalte Maade, og der medgik i Gjennemsnit $48,8^{\circ}$ $\frac{1}{10}$ -normal Natron til 50° Syrevækker.

Før Tilsætningen af Syrevækkeren blev Fløden opvarmet til 20° C, og der tilsattes ca. 8 pCt. Syrevækker, hvilket er en lidt højere Temperatur og en lidt større Mængde Syrevækker, end det er nødvendigt at anvende under almindelige Forhold, naar der arbejdes med større Flodemængder.

Den med Syre tilsatte Fløde blev henstillet i Bliktønder, omgivne med Hømadrats, i et ikke for koldt Lokale, og der gengik i Gjennemsnit $12\frac{1}{2}$ Time fra Flødens Ansættelse, til den var begyndt at blive sur og jævn. Derefter hensattes den syrnede Fløde til Afsvaling i et Afkølingsbasin i ca. 6 Timer; hele Syrningstiden var altsaa ca. $18\frac{1}{2}$ Time. At Syrningen foregik ens for alle sammenhørende Prøver, overbeviste vi os om ved Undersøgelse af Flødens Temperatur, dens „Jævnhed“, „Surhed“ o. s. v., og ved Syrningens Slutning var Fløden i alle Tilfælde „tilpas jævn og sur“ og havde en frisk, behagelig og mildt syrlig Lugt og Smag.

At Syrningen havde været ens ved de forskellige Prøver, fandt dernæst Bekræftelse ved Titring af Kjærnemælken. Ved denne fandtes i alle Tilfælde meget nær samme Surhedsgrad for de sammenhørende Prøver; i Gjennemsnit for alle Forsøg medgik 39° $\frac{1}{10}$ -normal Natron til 50° Kjærnemælk. I hosstaaende Tabel (Side 14—15) ses, hvorledes Fløden gjennemsnitlig er syrnede for de forskellige Hold ved hver Forsøgsrække i Forsøgstiden. — Det fremgaar af Tallene i denne Tabel, at Syrningsfaktorerne vare meget nær ens for alle Hold, ligesom ogsaa Tallene for Flødens Titring vise, at de forskellige sammenhørende Flødeprøver efter Syrningen havde meget nær samme Surhedsgrad. I de enkelte Forsøg var der som Regel ikke større Forskel, end der fremgaar af Gjennemsnitstallene.

Oversigt over

	Titring af Syren	Hold A.					Hold B.				
		Syrning af Fløden				Titring af Kjærnemælken cc	Syrning af Fløden				Titring af Kjærnemælken cc
		begyndt C ^o	sluttet C ^o	tilsat Sy- revækker pCt.	syret Tim. Min.		begyndt C ^o	sluttet C ^o	tilsat Sy- revækker pCt.	syret Tim. Min.	
Egeskov 1892-93.	40.7	22.2	20.1	6.2	9 ³⁶	37.3	22.1	20.0	6.0	9 ⁴⁶	37.1
Ravnholt 1893-94.	49.7	22.0	19.6	7.9	8 ³⁹	40.7	22.0	19.6	8.1	8 ⁴⁰	41.1
Egeskov 1893-94.	51.2	21.9	19.0	8.5	10 ³⁰	38.6	21.9	19.0	8.3	10 ²⁷	38.6
do. 1894 ...	52.4	20.9	19.2	8.2	8 ³⁰	41.1	20.9	19.2	8.2	8 ³⁴	41.1
Ravnholt 1894-95	51.6	19.9	17.5	8.3	12 ³⁴	42.7	—	—	—	—	—
Egeskov 1894-95.	44.2	19.1	16.8	9.0	11 ²²	36.9	19.2	16.8	8.9	11 ³⁰	36.9
do. 1895-96	51.6	19.3	15.7	6.5	14 ¹⁵	36.9	19.3	15.7	6.4	14 ¹⁵	36.8
Ravnholt 1895-96.	52.4	16.2	13.8	9.9	17 ²⁵	39.5	—	—	—	—	—

Til Kjærningen blev i begge Mejerier benyttet Kjærner af den almindelige i Mejerier anvendte Form, hvilke anskaffedes og opstilledes særlig med Forsøgene for Øje. Kjærnerens Størrelse var afpasset efter en Flødemængde af ca. 100 Pd., hvoraf der udkjærnedes ca. 22 Pd. Smør, hvilket passede med Størrelsen af Æltemaskinen. Kjærnevingens Omdrejningshastighed, der kunde maales ved Slag paa en Klokke, blev holdt ved ca. 180 Omdrejninger i Minuttet, men hændte det, at Hastigheden ved den første Kjærning en Forsøgsdag, paa Grund af uregelmæssig Gang af Dampmaskinen, blev større eller mindre, vaagedes der over, at Hastigheden blev den samme ogsaa for de øvrige Kjærninger, der udførtes samme Dag.

Kjærningens Begyndelsestemperatur blev bestemt saaledes, at Kjærningen ved den nys omtalte Hastighed kunde tilendebringes i omtrent $\frac{1}{2}$ Time; men skulde dette naas, var det ved nogle af Forsøgene nødvendigt at vælge en forskjellig Begyndelsestemperatur for de sammenhørende Prøver, et Forhold, som vi senere skulle omtale nærmere. Temperaturstigningen under Kjærningen var i alle Tilfælde 2 à 3° C.

Flødens Syrning.

Hold C.					Hold D.					Hold E.				
Syrning af Fløden					Syrning af Fløden					Syrning af Fløden				
begyndt C ^o	sluttet C ^o	tilsat Sy- revækker pCt.	syret Tim. Min.	Titring af Kjærmælken cc	begyndt C ^o	sluttet C ^o	tilsat Sy- revækker pCt.	syret Tim. Min.	Titring af Kjærmælken cc	begyndt C ^o	sluttet C ^o	tilsat Sy- revækker pCt.	syret Tim. Min.	Titring af Kjærmælken cc
22.2	20.0	5.9	9 ⁵¹	37.7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
22.0	19.6	8.4	8 ⁴¹	41.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
21.9	19.0	8.4	10 ²⁵	38.3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20.9	19.2	8.1	8 ³²	40.9
19.9	17.5	7.8	12 ⁰⁰	42.7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
19.2	16.8	8.8	11 ⁴¹	36.8	19.2	16.8	8.7	11 ⁴¹	37.5	19.1	16.8	8.9	11 ³⁹	36.5
19.2	15.7	6.5	14 ¹⁵	36.9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	16.2	13.8	9.8	17 ²⁵	40.0	16.2	13.8	9.9	17 ²⁵	39.8

Ved Kjærningens Slutning blev der til Nedskylning m. m. anvendt 10 pCt. Vand. Smørret optoges paa sædvanlig Maade, undertiden skyllet i Vand undertiden ikke, men altid paa samme Maade for sammenhørende Prøver. Det til Nedskylning m. m. anvendte Vand var først kogt og derefter nedsvalet til en Temperatur, som var 2 à 4° C. lavere end den Temperatur, ved hvilken Smørret var udkjærnet.

Før Saltningen blev Smørret som Regel aftrykket ved Haandæltning, men de senere Æltninger udførtes altid paa Æltemaskine. Til Saltning anvendtes 3 à 4 pCt. Smørsalt. Mellem Saltningen og de paafølgende Æltninger henlaa Smørret 3 à 6 Timer, kun i ganske enkelte Tilfælde — som Følge af Ismangel — til næste Dags Morgen. Smørret blev i alle Tilfælde og for hvert enkelt Hold behandlet saaledes, at det bedst mulige Produkt kunde resultere; men netop for at dette kunde naas, maatte Smørret fra de forskellige samtidig kjærrede Prøver ved nogle Forsøgsrækker undertiden behandles noget forskjellig, et Forhold, der senere skal være Gjenstand for nærmere Omtale. Ved hver Forsøgsrække blev der én Gang i Forberedelsestiden, flere Gange i Forsøgstiden og én

Gang i Eftertiden udtaget Prøver til kemisk Analyse af de til de forskellige Kjærningsforsøg hørende eller fra disse stammende Produkter: sød Mælk, skummet Mælk, Fløde, Kjærnemælk og Smør. Sødsmælksprøverne udtoges af hvert Hold Mælk, og Størrelsen af disse Prøver stod altid i et vist Forhold til al den Mælk, hvorfra de stammede. Af den skummede Mælk blev der under Centrifugeringen med faa Minutters Mellemlum opsamlet mindre Mængder, som sammenblandes til et Hele, og heraf udtoges Analyseprøverne. Kjærnemælksprøverne bleve udtagne, efter at Smørret var taget op, og Kjærnemælken siet. Smørprøverne udtoges, efter at Smørret var færdigæltet, men før det sættes i Træet. Ved første Aars Forsøg paa Egeskov blev Smørprøverne dog først udtagne, efter at Smørret var ankommen til Laboratoriet.

I Laboratoriets Smørudstillingslokaler blev Smørret fra Kjærningsforsøgene underkastet Bedømmelser af de samme Mænd, som havde udført Smørbedømmelserne, der ere omtalte i Laboratoriets 22de og 32te Beretning (henholdsvis Pasteuriseringsforsøgene og Syrningsforsøgene), nemlig de Herrer Gros-serere: C. Holbek (af Firmaet Hansen & Holbek), Joh. Ingerslev (af Firmaet F. A. Ingerslev & Co.) og J. Iwersen (af Firmaet P. F. Esbensen & Co.). Smørret blev i alle Tilfælde bedømt med Hensyn til dets Egenskaber som Exportvare.

I Reglen mødte ved Bedømmelsen alle 3 Dommere samtidig, men hver af dem undersøgte Smørret særskilt og gav det en selvstændig Bedømmelse, som han opførte paa sin Liste efter den ved Laboratoriets Smørudstillinger benyttede Karakterskala: $ug = 15$, $ug? = 14$, $mg \times = 13$, $mg = 12$, o. s. v. ned til slet $= 0$. Tillige noterede hver Dommer sine Bemærkninger om Smørfejl og Konsistens, for saa vidt noget særligt i saa Henseende fandtes at bemærke. Efter at hver Dommer var færdig med sin Bedømmelse og havde afleveret sin Liste, gennemgik alle 3 Dommere Smørret paany for at enes om en Fælleskarakter, og Resultatet af denne „Fællesbedømmelse“ er det, der er benyttet i det følgende, for saa vidt den haves; thi i nogle Tilfælde, naar Dommerne vare forhindrede i at møde samtidig, og der altsaa

ingen „Fællesbedømmelse“ kunde faas, har det været nødvendigt at udregne Middeltal af „Enkeltbedømmelserne“ og benytte dette.

Smørret blev underkastet 2 Bedømmelser; 1ste Bedømmelse fandt Sted nogle Dage efter, at Smørret var ankommen til Laboratoriet, og 2den Bedømmelse 14 Dage efter 1ste. Det er en Selvfølge, at Prøverne (Ottingerne) under Bedømmelsen vare stillede vilkaarlig imellem hverandre, og at der ikke før Bedømmelsen blev givet Dommerne nogen som helst Oplysning om, hvorfra de forskellige Prøver stammede, hvorhos Prøvernes Mærkning var forskjellig ved de to Bedømmelser. Dommerne havde altsaa intet andet at rette sig efter end deres „Skjøn“ over Smørrets Kvalitet.

I de følgende Tabeller, som angaa Smørbedømmelserne, bliver dog ikke opført selve de af Dommerne givne Karakterer eller disses Talværdi. Det gjælder nemlig særlig om at belyse, hvilken Forskjel der ved Bedømmelsen fandtes ved de forskellige Prøver, men denne fremtræder formentlig skarpere, naar man vælger en af Prøverne som Udgangspunkt og saa udtrykker de øvrige Prøvers Karakter ved dennes. De saaledes fremkomne relative Karakterer ere i det følgende udregnede saaledes: Den Karakter, som Smørret fra Hold A (i Reglen „Kornholdet“) fik, er kaldt „n“, og de øvrige Prøvers Karakterer ere saa opførte som $n +$ eller $-$ et Tal, der angiver, hvor meget de vare højere eller lavere end den Karakter, der er kaldt „n“; naar der ingen Forskjel er, skrives $n + 0$. f. Ex: Karakteren for A var 10,0, for B: 10,3, for C: 8,5 og for D: 10,0 Points. Disse 4 Karakterer blive opførte henholdsvis som „n“, „ $n + 0,3$ “, „ $n - 1,5$ “ og „ $n + 0$ “.

Det har altid været et meget omtvistet Spørgsmaal, hvilken Indflydelse forskellige Foderstoffer have paa Smørrets Kvalitet; nogle have tillagt Foderet i det hele en stor Indflydelse i saa Henseende, andre kun en ringe, og medens visse Foderstoffer i Almindelighed ere blevne ansete for

gavnlig derved, at de gav Smørret visse gode Egenskaber, ere andre Foderstoffer blevne ansete for skadelige, enten derved at de i det hele gjorde Smørret daarligt, eller derved at de forårsagede Fremkomsten af visse Smørfejl.

Spørgsmaalet har været søgt belyst ad statistisk Vej, idet man efter forskellige Smørudstillinger har ordnet de deri deltagende Mejerier i Grupper efter visse Foderstoffer eller Foderblandinger og saa undersøgt, hvilken Bedømmelse Smørret i disse Grupper havde faaet. En lignende statistisk Opgjørelse er ogsaa forsøgt i Laboratoriets 28de Beretning med de Herregaardsmejerier, som havde deltaget i de i Beretningen omhandlede Smørudstillinger; thi som det fremgaar af Beretningen var det netop et af Formaalene for Laboratoriets „sammenhængende Rækker af Smørudstillinger“ at tilvejebringe et nogenlunde omfattende Materiale til en saadan Opgjørelse. Det var dog allerede før Beretningens Udarbejdelse temmelig tydelig fremgaaet af de enkelte Udstillinger, at Spørgsmaalet ikke kunde løses ad denne Vej, og den i 28de Beretning indeholdte Opgjørelse viser da ogsaa et fuldstændig negativt Resultat.

Sagen er sikkert den, at Smørrets Kvalitet er afhængig af mange andre Faktorer end netop Foderet, og naar nu hver Gaard, som møder ved en Udstilling, har lavet Smør af sin Mælk, efter sin Methode og under de paa Gaarden værende lokale Forhold, saa er det ikke alene vanskeligt, men næsten umuligt at sikre sig imod, at de „andre Faktorer“ komme til fuldstændig at udviske det, der skulde findes om Indflydelsen af den ene Faktor — Foderet. Som udtalt i 28de Beretning var Laboratoriet da ogsaa klar over, at der til Spørgsmaalet Belysning ikke var anden Vej at gaa end optage det til Undersøgelse ved direkte Forsøg, og det er dette, som nu er sket.

En Hovedbetingelse for, at der kan naas videre frem til Spørgsmaalets Besvarelse ved direkte Forsøg end ad statistisk Vej, bliver imidlertid først den, at det kan lykkes at tilvejebringe Tal, der udsige noget om Smørrets Kvalitet, og i hvilke de „andre Faktorer“ Indflydelse er udelukket eller rettere bortelimineret. Dette er søgt opnaaet dels ved de i det foregaaende omtalte

ensartede Hold Køer, hvis Fodring blev strængt reguleret, særlig saaledes at alle Holdene fodredes nøjagtig ens og med de samme Foderstoffer paa ét nær, nemlig det, hvis Indflydelse paa Smørret skulde belyses, og dels ved at behandle Mælken, Fløden og Smørret fra disse Hold ens. Selvfølgelig faa de „andre Faktorer“ — absolut set — desuagtet i hvert enkelt Tilfælde Indflydelse paa Smørrets Beskaffenhed, — andet vilde jo være en Umulighed, — men da denne Indflydelse maa antages at være ens for alle Holdene, bortelimeres den ved Sammenligning mellem de forskellige Hold.

Men dernæst er det en Hovedbetingelse for at opnaa et positivt Resultat, at det kan lykkes at faa fremstillet virkelig fint Smør. For det første har det jo — praktisk sét — kun grumme ringe Betydning, om visse Foderstoffer eller Foderblandinger gjør Smørret lidt bedre eller ringere, naar det i det hele er af en saadan Beskaffenhed, at det ikke egner sig til Export, men hertil kommer, at en mulig Indvirkning af et Foderstof let kan blive fuldstændig skjult, hvis der er for mange Fejl i Smørret. Det var os derfor om at gjøre at komme ind med Forsøgene paa Gaarde med gode Mejerier, og dette lykkedes. For Egeskovs Vedkommende havde Laboratoriet haft Lejlighed til at overbevise sig herom under dette Mejeris Deltagelse i de „sammenhængende Rækker af Smørudstillinger“, ved hvilke Egeskovs Smør altid havde været blandt det bedste (jfr. Laboratoriets 28de Beretning det Mejeri, der er opført under Løbe-Nr. 52, Side 48), og hvad Ravnholt angaar, da vidste man, at dets Smørhandlere altid havde anset det for et særligt godt Mejeri. I disse Mejerier var der altsaa gode Betingelser for Fremstilling af fint Smør.

De ved Forsøgene fundne Tal ere samlede og skematisk opstillede i **Hovedtabellerne**, der findes trykte som et særligt Afsnit af nærværende Beretning og ere numererede: 1—71; de omfatte følgende Afsnit:

Tab. 1—8 indeholde en Oversigt over Køernes Foder gennem Forberedelsestid, Forsøgstid og Eftertid, medens Køerne vare paa Stald. Tallene ere samlede i 10-daglige Perioder, men det for Perioden opførte Tal gjælder i Virkeligheden for hver enkelt Dag i Perioden.

Tab. 9—16 indeholde udregnede Gjennemsnitstal for Mælkemængde og Flødeprocent for hver 10-daglig Periode.

Tab. 17 indeholder en Del Analyser af pasteuriseret og ikke pasteuriseret Fløde.

Tab. 18—25 give en Oversigt over Kjærningsfaktorerne ved hvert enkelt Kjærningsforsøg, nemlig Temperaturen i Fløden ved Kjærningens Begyndelse og Slutning, Kjærningstiden, Kjærnenes Hastighed (Omdrejninger i Minutten) samt Smørudbyttet, dels udtrykt som „Pd. Smør af 100 Pd. Mælk“ og dels som „Forholdstal for Smørudbytte“.

Tab. 26—33 indeholde Analyser af Fedt i sød Mælk, skummet Mælk og Kjærnemælk samt Vand i Smør fra de Dage, da der blev foretaget Kjærningsforsøg.

Tab. 34—41 indeholde de Side 17 omtalte relative Tal fra Smørrets Bedømmelse.

Tab. 42—49 indeholde fuldstændige Analyser af sød Mælk dels fra de 10-daglige Forsøgsperioder og dels fra Dage, da der foretoges Kjærningsforsøg.

Tab. 50—57 indeholde fuldstændige Analyser af Smør fra Kjærningsforsøgene.

Tab. 58—65 indeholde kemiske og fysiske Undersøgelser af Smørfedt.

Tab. 66—69 indeholde kemiske Analyser af de anvendte Foderstoffer.

Tab. 70 giver en Oversigt over Mængder af sød Mælk, Kjærnemælk o. s. v., der anvendtes eller fremkom ved Kjærningsforsøgene de Dage, da der foretoges fuldstændige Analyser af Smørret (jfr. Tab. 50—57), og endelig indeholder

Tab. 71 en Oversigt over Køernes Vejning.

Af disse Hovedtabeller er gjort de Uddrag, der findes i de efterfølgende Texttabeller.

Vi skulle nu gaa over til at omtale de enkelte Forsøgsrækker samt gjøre Rede for de ved dem indvundne Resultater.

Korn—Oljekager—Rapsfrø.

Blandt de Foderstoffer, der have været ansete for særlig virksomme ikke alene for Mælkens Mængde og dens kemiske Sammensætning, men ogsaa med Hensyn til Smørrets Kvalitet, maa i første Linje nævnes Oljekagerne, og Forholdet mellem to af de mest anvendte Oljekager, nemlig Rapskager og Solsikkekager, har da nærmest været dette, at Rapskagerne ansaas for at være gavnlige, Solsikkekagerne derimod for skadelige for Smørrets Kvalitet. Da nu imidlertid Fodring med disse Oljekager, og da særlig med Solsikkekager, i de senere Aar er tiltagen betydelig, og da det ved Laboratoriets Fodringsforsøg med Malkekøer havde viist sig, at disse Oljekager i Sammenligning med Korn tjente til at forøge Mælkens Mængde og derved tillige Smørudbyttet, selv om Mælkens Fedme ikke blev paavirket, laa det nær, at de første Forsøgsrækker kom til at belyse disse to Oljekagers Indflydelse paa Smørrets Kvalitet. Samtidig med Forsøgene med Rapskager blev der saa tillige — særlig efter Opfordring fra Statskonsulent P. B. Segelcke — optaget Forsøg med Rapsfrø.

Forsøgene udførtes paa Egeskov i Vintrene 1892—93 og 1894—95 og paa Ravnholt i Vintrene 1893—94 og 1895—96, men der foreligger i Virkeligheden ialt 5 Forsøgsrækker, idet der nemlig i Foraaret 1894 blev Lejlighed til efter en anden Forsøgsrækkes Afslutning at benytte Holdene til endnu et Forsøg med Korn—Oljekager, ved hvilket der da tillige optoges Forsøg med Rapsfrø.

En Oversigt over Foderet paa disse Forsøgsrækker er givet i Tab. I. (se Side 22).

I Tab. I ere Holdene for Overblikkets Skyld betegnede paa følgende Maade:

„K“ betegner „Kornholdet“. Dette Hold fik af de Foderstoffer, med hvilke der skulde gjøres Forsøg, kun Korn, d. v. s. Blandsæd.

Tab. 1. Oversigt over Foderet i Forsøgstid ved Forsøgene med Korn—Oljekager—Rapsfrø.

Gaard og Forsøgsaar.	Hold	Pd. Foder daglig til 1 Ko.												jfr.	
		Blandsæd	Oljekager				Rapsfrø	Klid	Runkelrøer	Sukkerroee- affald	Hø	Avner	Halm	Hoved- tabellerne	
			Rapskager		Solsikke- kager	Palme- kager								Nr.	Hold
			almindelige	rene											
1. Egeskov 1892—93.	K KS S	3.6 1.8 0	1.0 1.0 1.0	— — —	0 1.8 3.6	— — —	— — —	1.0 1.0 1.0	45 45 45	— — —	8.2 8.2 8.2	— — —	3.7 3.7 3.7	1 1 1	A B C
2. Ravnholt 1893—94.	K KS S	4.0 2.0 0	1.0 1.0 1.0	— — —	0 2.0 4.0	2.0 2.0 2.0	— — —	1.0 1.0 1.0	38 38 38	— — —	1.0 1.0 1.0	5.7 5.7 5.7	8.2 8.2 8.2	2 2 2	A B C
3. Egeskov 1894.	K KR KF	4.5 2.2 4.2	0 2.3 0	— — —	0.4 0.4 0.4	2.2 2.2 2.2	0 0 0.3	1.3 1.3 1.3	33 33 33	— — —	8.0 8.0 8.0	— — —	4.7 4.7 4.7	5 5 5	A B E
4. Egeskov 1894—95.	K KR KS Kr KF	4.0 2.0 2.0 2.0 3.6	0 2.0 0 0 0	0 0 0 2.0 0	0 0 2.0 0 0	1.0 1.0 1.0 1.0 1.0	0 0 0 0 0.4	2.4 2.4 2.4 2.4 2.4	— — — — —	34 34 34 34 34	10.6 10.6 10.6 10.6 10.6	— — — — —	6.3 6.3 6.3 6.3 6.3	6 6 6 6 6	A B C D E
5. Ravnholt 1895—96.	K Kr KF	4.3 1.9 3.86	— — —	0 2.4 0	— — —	1.5 1.5 1.5	0 0 0.44	— — —	57 57 57	— — —	8.7 8.7 8.7	— — —	6.6 6.6 6.6	7 7 7	A D E

- „S“ betegner „Solsikkekegøholdet“. Dette Hold fik ingen Blandsæd, men derimod af Solsikkekager lige saa meget, som Hold „K“ fik af Blandsæd.
- „KS“ fik halvt Korn og halvt Solsikkekager, i alt samme Mængde, som hvert af de foregaaende Hold fik af et af disse Stoffer.
- „KR“ fik paa samme Maade halvt Korn og halvt Rapskager; Rapskagerne vare her af den almindelige i Handelen forekommende Slags.
- „Kr“ fik ogsaa halvt Korn og halvt Rapskager, men Rapskagerne vare her „rene“ Rapskager, d. v. s. Rapskager, som specielt med Forsøgene for Øje vare slaaede af rent Rapsfrø.
- „KF“ fik Korn og rent Frø af Raps tilsammen i samme Mængde, som Hold „K“ fik Blandsæd alene; Rapsfrøet udgjorde ca. $\frac{1}{10}$ af denne Mængde.

Paa denne Maade ville Holdene nu blive betegnede i det følgende.

Ved hvert Hold i Tab. I er opført den Foderblanding, det har faaet, og i de 2 sidste Kolonner er tillige opført, hvor hvert Hold er at finde i Hovedtabellerne. Holdene i de 5 Forsøgsrækker i Tab. I kunne nu benyttes til Sammenligninger paa forskellige Maader; vi ville begynde med:

Sammenligning mellem Korn og Solsikkekager.

Hertil kan benyttes Forsøgsrækkerne Nr. 1, 2 og 4 i Tab. I. Ved alle disse 3 Rækker findes Holdene „K“ og „KS“, hvorhos Holdet „S“ tillige findes paa Rækkerne 1 og 2, men ikke paa Række 4. Ved disse Forsøgsrækker er der altsaa i Holdenes Foder foretaget en Ombytning af Blandsæd og Solsikkekager, saaledes som det fremgaar af ovenstaaende Beskrivelse af Holdenes Betegnelser. Det Grundfoder, hvori Ombytningen af Korn og Solsikkekager er foretagen, har været noget forskjelligt paa de forskjellige Rækker, men dog aldrig anderledes, end at det kan betegnes som „normale“ Foderblandinger, der forekomme mange Steder.

Vi ville nu undersøge, hvilken Indflydelse denne Ombytning af Korn og Solsikkekager har haft paa Smørret. Gjennemsnitstallene for Smørrets Bedømmelse er fra Hoved-

tabellerne Nr. 34, 35 og 39 samlede i Tab. II, henholdsvis fra Forberedelsestiden, Forsøgstiden og Eftertiden,

Tab. II. Smørrets Bedømmelse ved Sammenligning mellem Korn-Solsikkekager.

	1ste Bedømmelse.			2den Bedømmelse.			Fløden pasteuriseret*)
	Kornhold	$\frac{1}{2}$ Korn + $\frac{1}{2}$ Solsikkekager	Solsikke-kagehold	Kornhold	$\frac{1}{2}$ Korn + $\frac{1}{2}$ Solsikkekager	Solsikke-kagehold	
	K	KS	S	K	KS	S	
Forberedelsestid	n+	n+	n+	n+	n+	n+	
Egeskov 1892—93....	—	—	—	—	—	—	—
Ravnholt 1893—94 ...	0	÷0.8	÷0.7	÷3.0	÷2.5	÷2.0	n
do. do. ...	0	+0.4	+0.7	÷1.3	÷1.3	÷1.3	p
Egeskov 1894—95....	0	0	—	÷2.3	÷2.3	—	p
Gjennemsnit...	0	÷0.2	0	÷2.2	÷1.9	÷1.7	—
Do. inkl. Ege- skov 1894—95	0	÷0.1	—	÷2.2	÷2.0	—	—
Forsøgstid							
Egeskov 1892—93....	0	+0.8	+1.1	÷1.2	÷0.7	÷0.7	n
do. do.	+0.8	+1.9	+2.4	+0.1	+0.2	+0.9	p
Ravnholt 1893—94 ...	0	+0.8	+1.1	÷2.5	÷3.1	÷2.8	n
do. do. ...	+1.0	+2.3	+2.1	÷0.5	÷0.6	÷1.3	p
Egeskov 1894—95....	0	+1.0	—	÷2.4	÷1.8	—	p
Gjennemsnit...	+0.5	+1.5	+1.7	÷1.0	÷1.1	÷1.0	—
Do. inkl. Ege- skov 1894—95.	+0.4	+1.4	—	÷1.3	÷1.2	—	—
Eftertid							
Egeskov 1892—93....	0	+0.4	+0.6	÷1.8	÷2.2	÷1.8	n
do. do.	+2.0	+2.0	+2.0	0	0	÷1.0	p
Ravnholt 1893—94 ...	0	+0.2	÷0.1	÷5.7	÷5.7	÷6.2	p
Egeskov 1894—95....	0	+1.0	—	÷3.0	÷4.0	—	p
Gjennemsnit ..	+0.7	+0.9	+0.8	÷2.5	÷2.6	÷3.0	—
Do. inkl. Ege- skov 1894—95	+0.5	+0.9	—	÷2.6	÷3.0	—	—

*) Her og i de følgende Tabeller betegner „p“, at Fløden var pasteuriseret, „n“ derimod, at dette ikke var Tilfældet.

Se vi nu først paa Tallene fra Forberedelsestiden i Tab. II, altsaa medens Foderet var ens, viser det sig, at Smørret af de 3 Hold Køer her var af ens Godhed. De sammenhørende Tal for Kornhold og Kagehold ere nemlig over alt meget nær lige store, og er der en Forskjel, er det snart Kornholdet og snart et af Kageholdene, der er i Overvægt; i Gjennemsnitstallene er Forskjellen rent forsvindende. Og da det her fremdragne gjælder lige saa vel for 2den som for 1ste Bedømmelse, saa var ogsaa Holdbarheden af de 3 Hold Køers Smør ens.

Men se vi dernæst paa Tallene fra Forsøgstiden, da Holdenes Foder var forskjelligt, saa viser der sig en kjendelig Forskjel i Smørrets Godhed. Ved 1ste Bedømmelse ere Kageholdene nemlig i afgjort Overvægt over Kornholdet; denne Overvægt er 1,0 Point for Hold „KS“ og 1,2 Points for Hold „S“. Men Kageholdenes Overvægt gjenfindes derhos i alle de enkelte Forsøgsrækker. Lidt anderledes stiller Forholdene sig imidlertid ved 2den Bedømmelse; her er Forskjellen mellem Holdene paa de enkelte Rækker mindre, og den Forskjel, der findes, gaar snart i en Retning og snart i en anden, saa at Holdene staa omtrent lige i Gjennemsnitstallene.

Endelig vise Tallene for Eftertiden, da Foderet igjen blev ens, at Smørret da atter blev meget nær af samme Godhed for de forskjellige Hold, ligesom det havde været det i Forberedelsestiden.

Men naar Smørret saaledes var af forskjellig Godhed i Forsøgstiden, da Foderet var forskjelligt, medens det var af ens Godhed baade før og efter, at Forandringen i Foderet blev foretagen, maa det være berettiget at slutte, at Forskjellen skyldes det forskjellige Foder. Solsikkekagerne have altsaa bevirket en kjendelig Forbedring af Smørrets Finhed, men ikke af dets Holdbarhed; denne maa nærmest siges ikke at være bleven berørt af Foderforandringen; thi ganske vist har Smørret fra Kageholdene i Forsøgstid haft en større Nedgang i Karakter fra 1ste til 2den Bedømmelse end Smørret fra Kornholdene, men det første er dog tillige endnu ved 2den Bedømmelse — altsaa ca. 18 Dage gammelt — af samme Godhed som det sidste.

Den i Forsøgstiden saaledes fundne Forskjel i Smørrets Godhed fremkom særlig i Konsistensen, idet Smørret fra Kornholdet jævnlige under Bedømmelsen fik Bemærkningen „tørt“, medens derimod Smørret fra Kageholdene fik Bemærkningen „smidigt“. I Smørrets Lugt og Smag fandtes der som Regel ingen Forskjel for de forskjellige Hold.

Som det vil ses af sidste Kolonne i Tab. II, er der ved nogle af Forsøgene anvendt Pasteurisering af Fløden, ved andre derimod ikke. Tallene for pasteuriseret og ikke-pasteuriseret i Tab. II ere dog ikke comparable, da de hidrøre fra forskjellige Forsøg, hvilket vil ses af Hovedtabellerne, hvoraf de ere tagne. I disse Hovedtabeller er imidlertid udregnet egentlig comparable Tal af sammenhørende Forsøg til Sammenligning mellem pasteuriseret og ikke-pasteuriseret. Disse Tal ere for Forsøgstiden samlede i Tab. III.

Tab. III. Smørrets Bedømmelse ved Sammenligning mellem Pasteurisering og Ikke-Pasteurisering ved Korn-Solsikkekageforsøgene.

Forsøgstid	1ste Bedømmelse.			2den Bedømmelse.		
	Kornhold	$\frac{1}{2}$ Korn + Solsikkekager	Solsikke-kagehold	Kornhold	$\frac{1}{2}$ Korn + Solsikkekager	Solsikke-kagehold
	K	KS	S	K	KS	S
Fløden ikke pasteuriseret	n+	n+	n+	n+	n+	n+
Egeskov 1892—93	0	+0.7	+0.9	÷1.0	÷0.8	÷0.8
Ravnholt 1893—94.....	0	+0.5	+1.0	÷2.5	÷3.0	÷2.7
Gjennemsnit...	0	+0.6	+1.0	÷1.8	÷1.9	÷1.8
Fløden pasteuriseret						
Egeskov 1892—93	+0.8	+1.9	+2.4	+0.1	+0.2	+0.9
Ravnholt 1893—94.....	+1.3	+2.5	+2.3	÷0.2	÷0.2	÷1.0
Gjennemsnit...	+1.1	+2.2	+2.4	÷0.1	0	÷0.1

Sammenligne vi nu Tallene i nederste Afsnit af Tab. III med de tilsvarende i øverste Afsnit, finde vi, at de nederste over alt ere de største, hvilket altsaa vil sige, at Pasteuriseringen her, ligesom det saa ofte ved andre Lejligheder er paavist, har tjent til at forbedre Smørrets Kvalitet. Denne Forbedring er saa vel ved hver enkelt Forsøgsrække som i Gjennemsnit for alle meget nær 1 Point ved 1ste Bedømmelse, men da Forbedringen ved 2den Bedømmelse er større end ved 1ste, saa har Pasteuriseringen ikke alene tjent til at forøge Smørrets Finhed, men ogsaa dets Holdbarhed.

Sammenligne vi dernæst inden for hvert Afsnit af Tab. III Tallene for de enkelte Hold tværs over, finde vi alle Vegne meget nær den samme Forskjel som i Tab. II, hvilket altsaa vil sige, at den Forbedring, som Solsikke-kagerne har bevirket i Smørrets Kvalitet, eller om man vil: den Forringelse i Smørrets Kvalitet, som Mangelen af Solsikkekager i Foderet har foraarsaget, er lige saa vel kommen til Syne der, hvor Fløden blev pasteuriseret, som der, hvor dette ikke skete.

Dernæst ville vi benytte Holdene i Tab. I til en

Sammenligning mellem Korn—Rapskager og Rapsfrø. Hertil kan benyttes Forsøgsrækkerne 3, 4 og 5 i Tab. I. Ved disse Forsøg blev altsaa for Holdene „K“ og „KR“ foretaget en lignende Ombytning af Blandsød og Rapskager som af Blandsød og Solsikkekager for Holdene „K“ og „KS“ ved de nys omtalte Forsøg; men det til Solsikke-kageholdet „S“ svarende Rapskagehold blev ikke medtaget, da et tilsvarende stort Rapskagefoder ikke skønnedes at være heldigt. Derimod blev der dannet et Hold, som fik ca. $\frac{1}{10}$ af Kornet ombyttet med Rapsfrø. Hensigten med dette Hold var at undersøge, om Rapsfrøet kunde udøve en lignende Virkning paa Smørret som Rapskagerne, naar det blev givet i en saadan Mængde, at Køerne fik omtrent samme Mængde Rapsolje i Frøet som i Kagerne, hvilket netop meget nær naaedes ved den foretagne Ombytning af Korn og Rapsfrø paa det ene Hold og af Korn og Rapskager paa det andet, da, som Analysen viser, Rapsfrøene indeholdt ca. 5 Gange saa stor en Oljemængde som Rapskagerne. Til yderligere

Sammenligning blev der slaaet „rene“ Rapskager af samme Slags Rapsfrø, og hermed fodredes et Hold paa hver af Forsøgsrækkerne 4 og 5 i Tab. I, nemlig Hold „Kr“. Dette Hold skulde tjene til Sammenligning paa den ene Side med Rapsfrøholdet „KF“ og paa den anden Side med det Hold, som fik „almindelige“ Rapskager, „KR“. Der kom altsaa paa denne Maade 2 Hold med Rapskager paa Forsøgsrække 4 i Tab. I, hvilke vi foreløbig, skjønt der er en Forskjel paa dem, ville slaa sammen til ét Hold ved at udregne Middeltal af Smørrets Bedømmelse og lade Holdene indgaa saaledes i Tab. IV, hvori fra Hovedtabellerne 38, 39 og 40 findes samlet Tallene fra Smørrets Bedømmelse paa samme Maade som i Tab. II.

Tab. IV. Smørrets Bedømmelse ved Sammenligning mellem Korn—Rapskager—Rapsfrø.

	1ste Bedømmelse			2den Bedømmelse			Fløden pasteuriseret
	Kornhold	$\frac{1}{2}$ Korn + $\frac{1}{2}$ Rapskager	Rapsfrøhold	Kornhold	$\frac{1}{2}$ Korn + $\frac{1}{2}$ Rapskager	Rapsfrøhold	
	K	KR	KF	K	KR	KF	
Forberedelsestid	n+	n+	n+	n+	n+	n+	—
Egeskov 1894.....	0	0	0	÷3.0	÷3.0	÷3.0	n
do. do.	+1.5	+1.5	+1.5	÷1.7	÷1.5	÷1.2	p 2,72
do. 1894—95....	0	0	0	÷2.3	÷2.5	÷2.3	p Tabel 99
Ravnholt 1895—96 ..	0	0	0	÷1.3	÷2.0	÷2.0	p
Gjennemsnit...	+0.4	+0.4	+0.4	÷2.1	÷2.3	÷2.1	—
Forsøgstid							
Egeskov 1894.....	0	÷0.4	÷0.2	÷2.8	÷2.2	÷2.0	p
do. 1894—95....	0	+1.0	+1.2	÷2.4	÷1.5	÷1.5	p
Ravnholt 1895—96 ...	0	0	+0.5	÷4.7	÷4.3	÷3.8	p
Gjennemsnit...	0	+0.2	+0.5	÷3.3	÷2.7	÷2.4	—
Eftertid							
Egeskov 1894—95....	0	+0.3	+0.3	÷3.0	÷4.5	÷4.3	p
Ravnholt 1895—96....	0	÷0.3	÷0.7	÷3.7	÷3.3	÷3.7	p
Gjennemsnit	0	0	÷0.2	÷3.4	÷3.9	÷4.0	—

Betragte vi nu Tallene i Tab. IV paa samme Maade som nys Tallene i Tab. III, finde vi her ligesom der, at Tallene fra Forberedelsestid og Eftertid ere meget nær lige store for de 3 Hold, men at Tallene fra Forsøgstid derimod ere forskjellige saaledes, at der i Gjennemsnitstallene er en Stigning fra Hold „K“ til Hold „KR“, og atter fra dette Hold til „KF“, og denne Stigning findes baade ved 1ste og 2den Bedømmelse. Rapskagerne have altsaa tjent til Forbedring saavel af Smørrets Finhed som dets Holdbarhed, og Rapsfrøene have udøvet denne Virkning i endnu højere Grad end Rapskagerne. Forskjellen mellem Holdene „KR“ og „KF“ findes ikke alene i Gjennemsnitstallene, men ved hver enkelt Forsøgsrække, hvor imod Forskjellen mellem „K“ og „KR“ kun hidrører fra 2det Aars Forsøg paa Egeskov; ved Forsøgsrækken paa Ravnholt staa de 2 Hold lige, og ved 1ste Aars Forsøg paa Egeskov staa Hold „K“ højere end Hold „KR“. Dette sidste staa dog efter de „Bemærkninger“, der under Bedømmelsen af Smørret bleve gjorte af Dommerne, nærmest i Forbindelse med, at denne Forsøgsrække blev udført sent paa Foraaret (i Maj Maaned). Smørret fra Holdene „KR“ og „KF“ blev nemlig, ligesom tidligere omtalt for Smørret fra Solsikkekegeholdene, betegnet som „smidigt“ i Modsætning til Smørret fra Hold „K“, der ogsaa her jævnlig under Bedømmelsen blev betegnet som „tørt“, men saa nær den varme Aarstid sætte Smørhandlerne ikke særlig Pris paa Smørrets „Smidighed“, da de befrygte, at denne Egenskab kan tyde paa en uheldig „Blødhed“ hos Smørret.

Den Forbedring, som Rapskagerne i Følge Tab. IV have udøvet paa Smørret, er mindre end den i Tab. II for Solsikkekagerne fundne; men her maa det tages i Betragtning, at i Tab. IV ere de 2 Rapskegehold regnede sammen. Vi ville nu betragte disse hver for sig og tillige foretage en

Sammenligning mellem almindelige Rapskager, rene Rapskager og Solsikkekager. Tallene hertil findes i Tab. V (Side 30).

Af Tab. V fremgaar nu først, at de „rene“ Rapskager have Overvægt over de „almindelige“, og skjønt Forskjellen i Gjennemsnitstallene kun er 0,7 Point ved 1ste,

Tab. V. Smørrets Bedømmelse ved Sammenligning mellem Rapskager og Solsikkekager.

Egeskov 1894—95	1ste Bedømmelse			2den Bedømmelse			Fløden pasteuriseret
	Alm. Rapskager	Rene Rapskager	Solsikkekager	Alm. Rapskager	Rene Rapskager	Solsikkekager	
	KR	Kr	KS	KR	Kr	KS	
	n+	n+	n+	n+	n+	n+	
Forberedelsestid	0	0	0	÷2.7	÷2.3	÷2.3	p
Forsøgstid.....	+0.6	+1.3	+1.0	÷1.8	÷1.2	÷1.8	p
Eftertid	+0.3	+0.3	+1.0	÷4.7	÷4.3	÷4.0	p

og 0,6 ved 2den Bedømmelse, saa er den dog meget karakteristisk; thi ved de enkelte Forsøg (jfr. Hovedtab. 39) har Hold „Kr“ ved 1ste Bedømmelse 8 Gange haft Overvægt over Hold „KR“, 3 Gange stod de lige, og Hold „KR“ har kun 1 Gang haft Overvægt over Hold „Kr“. Men dernæst fremgaar det af Tallene i Tab. IV at de „rene“ Rapskager ogsaa have haft Overvægt over Solsikkekagerne; denne Overvægt er dog dels mindre og dels ikke nær saa karakteristisk som den nys omtalte. Det maa imidlertid ikke overses, at Tallene i Tab. V kun hidrøre fra én Forsøgsrække.

Rapsfrøenes Overvægt over Rapskagerne bliver selvfølgelig ogsaa forskjellig, eftersom Talen er om „amindelige“ eller „rene“ Rapskager; dette vil nærmere fremgaa af en

Sammenligning mellem Korn, rene Rapskager og Rapsfrø. Hertil have 2 Forsøgsrækker, nemlig Nr. 4 og 5 i Tab. I. Tallene for Smørrets Bedømmelse ved disse Forsøgsrækker ere samlede i Tab. VI (Side 31).

I Tab. VI staa „rene“ Rapskager og Rapsfrø meget nær lige, dog har Rapsfrø en lille Overvægt i Gjennemsnitstallene; men begge Rapsholdene staa betydelig over Kornholdet, og atter her var det væsentlig Smørrets „Smidighed“, der var det afgjørende.

Tab. VI. Smørrets Bedømmelse ved Sammenligning mellem Korn, rene Rapskager og Rapsfrø.

	Iste Bedømmelse			2den Bedømmelse			Fløden pasteuriseret
	Kornhold	Rene Rapskager	Rapsfrøhold	Kornhold	Rene Rapskager	Rapsfrøhold	
	K	Kr	KF	K	Kr	KF	
Forberedelsestid	n+	n+	n+	n+	n+	n+	
Egeskov 1894—95....	0	0	0	÷2.3	÷2.3	÷2.3	p
Ravnholt 1895—96...	0	0	0	÷1.3	÷2.0	÷2.0	p
Gjennemsnit ..	0	0	0	÷1.8	÷2.2	÷2.2	
Forsøgstid							
Egeskov 1894—95....	0	+1.3	+1.2	÷2.4	÷1.2	÷1.5	p
Ravnholt 1895—96...	0	0	+0.5	÷4.7	÷4.3	÷3.8	p
Gjennemsnit...	0	+0.7	+0.9	÷3.6	÷2.8	÷2.7	
Eftertid							
Egeskov 1894—95....	0	+0.3	+0.3	÷3.0	÷4.3	÷4.3	p
Ravnholt 1895—96...	0	÷0.3	÷0.7	÷3.7	÷3.3	÷3.7	p
Gjennemsnit...	0	0	÷0.2	÷3.4	÷3.8	÷4.0	

Vilde vi nu paa Grundlag af de indvundne Resultater forsøge at opstille de ved de forskellige Forsøg sammenlignede Foderstoffer i Rækkefølge efter den gavnlige Indflydelse, de have udøvet paa Smørrets Kvalitet, blev Rækkefølgen saaledes:

Rapsfrø — rene Rapskager — Solsikkekager — almindelige Rapskager — Blandsæd.

Forsøgene ere dog vistnok for faa til at fastslaa denne Rækkes almindelige Gyldighed; derimod er der ingen Tvivl om, at det kan betragtes som afgjort, at de benyttede Arter af Oljekager, givne i et passende Forhold i lignende Foderblandinger som ved Forsøgene anvendte, ville i Sammenligning med Blandsæd tjene til at forøge Smørrets Godhed, saavel hvad Finhed som Holdbarhed angaar, og denne Forbedring vilsærlig vise sig i Smørrets Konsistens.

Det maa her dog ikke glemmes, at de ved Forsøgene benyttede Foderstoffer altid vare sunde og gode, men heraf kan man selvfølgelig ikke slutte, at man vil opnaa samme Resultater ved at benytte f. Ex. mugne eller harske Oljekager.

Som tidligere anført har det ved Forsøgene været Opgaven at holde alle Faktorer, der kunne antages at have Indflydelse paa Smørrets Kvalitet, saa ens som muligt for de forskellige Hold, kun skulde de Foderstoffer, hvis Indflydelse var Gjenstand for Undersøgelse, være forskellige. Under Forsøgenes Udførelse viste det sig imidlertid, at hvis dette skulde have været udført efter Bogstaven, vilde Forsøgene nødvendigvis have givet misvisende Resultater.

Ved de forskellige Hold Køer var der i saa Henseende intet at bemærke, de vare saa ensartede, som de overhovedet kunde faas. Skumningen af Mælken blev gennemført aldeles ens for de forskellige Hold, og ligeledes blev Fløden pasteuriseret og syrnet ens. Men det samme gjælder ikke Kjærningen og Smørrets Æltning; her begyndte det forskellige Foder allerede at vise sin Indflydelse, og det saaledes, at hvis Kjærningen virkelig var bleven udført ens for alle Hold, samt Smørret efter Kjærningen behandlet ens, vilde enten den ene eller den anden af de sammenhørende Prøver være bleven af unormal Beskaffenhed; men at fremstille unormalt Smør til Sammenligning med normalt Smør gik selvfølgelig ikke an, naar det ved at ændre Kjærningsfaktorerne og lempe Æltningen kunde opnaas at frembringe normalt Smør fra alle Hold. Opgaven maatte altsaa blive at indrette Kjærningen og Æltningen saaledes, at der i hvert enkelt Tilfælde fremkom det bedst mulige Smør af hver enkelt Prøve. Og netop ved at følge dette Princip mene vi at være komne Forholdene i den praktiske Mejeridrift saa nær som muligt; thi der gjælder det netop om at lempe Methoderne til Smørrets Fremstilling efter de tilstedeværende Forhold saaledes, at det bedst mulige Produkt i alle Tilfælde kan resultere.

Vi skulle nu undersøge, hvilken Forskjel der var i Kjærningsfaktorerne (d. e. Kjærningstemperaturen, Kjærningstiden og Omdrejningshastigheden) samt i Smør-

Tab. VII. Oversigt over Kjærningsfaktorerne ved Forsøgene med Korn—Oljekager—Rapsfrø.

	Kornhold				Oljekage-Rapsfrøhold			
	Kjærningstemperatur C°		Kjærningen varede Minutter	Omdrejninger pr. Minut	Kjærningstemperatur C°		Kjærningen varede Minutter	Omdrejninger pr. Minut
	ved Begyndelsen	ved Slutningen			ved Begyndelsen	ved Slutningen		
Forberedelsestid.								
Korn—Solsikkekager ..	12.8	14.2	22	167	12.6	14.1	22	166
Korn—alm. Rapskager.	11.1	13.8	31	177	11.2	13.9	33	177
Korn—rene Rapskager.	12.3	14.4	28	181	12.3	14.7	29	181
Korn—Rapsfrø	11.5	13.9	28	180	11.5	13.9	28	180
Gjennemsnit...	11.9	14.1	27	176	11.9	14.2	28	176
Forsøgstid.								
Korn—Solsikkekager ..	12.5	15.0	30	179	10.6	13.1	28	178
Korn—alm. Rapskager.	14.0	17.6	41	180	11.8	15.2	36	179
Korn—rene Rapskager.	14.0	16.8	35	180	12.4	14.6	29	179
Korn—Rapsfrø	13.5	16.8	38	180	11.5	14.3	31	179
Gjennemsnit...	13.5	16.6	36	180	11.6	14.3	31	179
Eftertid.								
Korn—Solsikkekager ..	11.7	15.2	30	186	11.8	15.5	33	185
Korn—alm. Rapskager.	12.2	14.6	24	179	12.1	15.5	25	179
Korn—rene Rapskager.	12.0	14.6	28	182	11.9	14.7	29	183
Korn—Rapsfrø	12.0	14.6	28	182	11.9	14.6	29	182
Gjennemsnit...	12.0	14.8	28	182	11.9	15.1	29	182

rets Æltning for de forskjellige Hold Kær ved Forsøgene med Korn, Oljekager og Rapsfrø.

I Hovedtabellerne 18—25 er opført Tal for Kjærningsfaktorerne ved hver enkelt Kjærning samt beregnet Gjennemsnitstal for hver Forsøgsrække. Disse Gjennemsnitstal ere samlede i Tab. VII (Side 33) paa følgende Maade: I de 4 første Kolonner er for Kornholdene opført Tal for Temperaturen ved Kjærningens Begyndelse og Slutning samt for Kjærningstiden og Omdrejningshastigheden, og i de sidste 4 Kolonner er samlet de hermed sammenhørende Tal for Holdene med Solsikkekager, Rapskager og Rapsfrø. Alle disse Tal ere beregnede for de 2 Gaarde under ét, men for Forberedelsestid, Forsøgstid og Eftertid hver for sig.

Se vi nu først paa Tallene fra Forberedelsestiden i Tab. VII, finde vi, at de sammenhørende Tal for Kornhold og Oljekage-Rapsfrøhold overalt ere meget nær lige store. Her var der nemlig ingen Anledning til at anlægge en forskjellig Begyndelsestemperatur ved Kjærningen, da alle Prøverne lod sig udkjærne lige godt ved samme Temperatur, og det ses da ogsaa, at saa vel Slutningstemperaturen som Kjærningstiden og Kjærningshastigheden ere blevne meget nær ens for alle Hold; de smaa Forskjelle, der findes, ere rene Tilfældigheder.

Men saaledes er det ikke i Forsøgstiden. Her har Kjærningens Begyndelsestemperatur alle Vegne maattet anlægges højere for Kornholdene end for Oljekage-Rapsfrøholdene; Forskjellen er saa vel i Gjennemsnitstallene som ved de enkelte Forsøg ca. 2° C. Men til Trods for denne lavere Kjærningstemperatur ved Oljekage-Rapsfrøholdene, og skjønt Kjærningshastigheden snarere var lidt mindre for disse Hold end for Kornholdene, lode Prøverne fra dem sig dog udkjærne i ca. 5 Minutter kortere Tid end Prøverne fra Kornholdene, hvilket stemmer med, at Temperaturstigningen under Kjærningen var mindst for Prøverne fra Oljekage-Rapsfrøholdene.

Sammenligne vi Tallene fra Forsøgstiden med Tallene fra Forberedelsestiden, finde vi, at Kjærningstemperaturen i disse to Tider er væsentlig ens for Oljekage-Rapsfrøholdene, men at det er Kornholdenes Kjærningstemperatur, der har

maattet gjøres højere i Forsøgstiden. Dette stemmer med, at Kornholdene i Forberedelsestiden bleve fodrede med Oljekager ligesom de andre Hold, men de mistede Oljekagefoderet i Forsøgstiden.

Fra Kjærningen af Prøverne fra de forskellige Hold kan fremdrages nogle Enkeltheder, som ikke umiddelbart fremgaar af Tab. VII, men som kan ses i Hovedtabellerne: 1. Ved Kjærningen af Prøverne fra sammenhørende Hold med almindelige Rapskager og Solsikkekager var der saa godt som ingen Forskjel hverken i Kjærningens Begyndelses- eller Slutningstemperatur, ligesom ogsaa Kjærningstiden og Hastigheden var meget nær ens. 2. Prøverne fra Holdet med rene Rapskager krævede derimod en lidt lavere Kjærningstemperatur end Prøverne fra Holdet med almindelige Rapskager, og der brugtes en kortere Kjærningstid ved samme Hastighed. 3. Det samme gjælder Prøverne fra Holdet med Rapsfrø, sammenlignet med Prøverne fra Holdet med rene Rapskager.

Tallene for Eftertid i Tab. VII vise, at Kjærningsfaktorerne da atter vare ens for de forskellige Hold, hvilket fremkommer derved, at Kornholdenes Kjærningstemperatur igjen bliver den samme som Oljekage-Rapsfrøholdenes, men som det vil ses af Fodertabellerne, fik Kornholdene netop i Eftertiden det Oljekagefoder, som de havde mistet i Forsøgstiden. Angaaende Rapsfrøholdet kan endnu bemærkes, at dette ogsaa mistede Oljekagefoderet i Forsøgstiden, men Rapsfrøene har her, hvad Kjærningsfaktorerne angaar, fuldstændig kunnet erstatte Oljekagerne.

Hovedresultatet af Kjærningsforsøgene bliver altsaa, at Fløden fra de Hold, der bleve fodrede med Oljekager eller Rapsfrø, i Sammenligning med Fløden fra de Hold, i hvis Foder disse Stoffer ikke fandtes, lod sig udkjærne ved en ca. 20 C. lavere Temperatur og i ca. 5 Minutter kortere Tid, naar Hastigheden holdtes ens, eller med andre Ord: Skulde Fløden fra Kornholdene udkjærnes med samme Hastighed og i omtrent samme Tid som Fløden fra Oljekage-Rapsfrøholdene, maatte Kjærningstemperaturen være ca. 20 C højere.

Havde man valgt Kjærningstemperaturen ens for Korn-

holdene og Oljekage-Rapsfrøholdene og saaledes, at den for de første anvendte Kjærningstemperatur var benyttet, vilde Fløden fra de sidste Hold være bleven udkjærnet i nogle faa Minutter, men Smørret vilde da have været udsat for at blive „fedtet“, og Kjærnemælken for fedtrig; og havde man lagt Kjærningstemperaturen ved Oljekage—Rapsfrøholdene til Grund ogsaa for Kjærningen af Fløden fra Kornholdene, vilde Følgen være bleven, at man maatte have kjærnet i forholdsvis lang Tid. Vi prøvede dette ved et af Forsøgene, nemlig den 7de, 8de og 9de April paa Ravnholt 1896 (Hovedtabel Nr. 24), men Følgen blev, at medens Rapskageholdets og Rapsfrøholdets Fløde lod sig udkjærne i ca. 26 Minutter, varede Kjærningen for Kornholdet ca. 41 Minutter.

Ogsaa under Æltningen maatte der gjøres Forskjel paa Smørret fra de forskellige Hold. Smørret fra Kornholdet blev trods den højere Varmegrad under Kjærningen hurtig fast, og der maatte sørges for, at det ikke blev for fast. For at det indæltede Salt kunde lage sig tilpas inden næste Æltning, blev Smørret fra Kornholdet samlet i en Klump og lagt i et Smørtrug, overdækket med Pergamentpapir og Tæpper, medens Smørret fra Oljekage-Rapsfrøholdene, som altid var blødt og smidigt, godt kunde taale at ligge hen mellem Saltning og de paafølgende Æltninger i almindelige Smørkasser, blot overdækket med Pergamentpapir. Alt Smørret blev i Almindelighed æltet 2 Gange efter Saltningen, da det ellers var vanskeligt at faa Lagen ud af Smørret fra Oljekage-Rapsfrøholdene.

Under Æltningen afgav Smørret fra Kornholdene sin Kjærnemælk og Lage betydelig lettere end Smørret fra Oljekage-Rapsfrøholdene. Som Regel fik dette Smør derfor 6 à 8 Omgange flere paa Æltemaskinen end hint, og endda kneb det med at skaffe de løse Draaber bort. Forskjellen paa Smørret fra Kornhold og Oljekagehold var størst der, hvor der blev givet fuldt Oljekagefoder; Smørret fra Rapsfrøholdet lignede nærmest Smørret fra Hold „S“; Smørret fra Holdene med halvt Oljekagefoder stod som en Mellemtning, men dog betydelig nærmere ved Smørret fra fuldt Oljekagefoder end ved Smørret fra Kornholdene.

Ikke alene under Behandlingen i Mejeriet, men ogsaa

som før omtalt under Bedømmelsen i Laboratoriet var Smørret fra Kornholdene altid „fast“, i koldt Vejr blev det endog undertiden kaldt „haardt“. Smørret fra Oljekage-Rapsfrøholdene var derimod altid „blødt“ og „smidigt“; ved Forsøgsrækken paa Egeskov i Maj Maaned 1894 blev det endog anset for at være „for blødt“, hvilket som før omtalt bevirkede, at det fik en lavere Karakter ved Bedømmelsen, end det ellers vilde have faaet. Det fremgaar heraf, at man bør være varsom med at anvende et for stort Oljekagefoder hen paa Foraaret, naar Vejret begynder at blive varmt, da det blødere Smør, som resulterer deraf, ikke paa denne Aarstid egner sig saa godt for Smørhandelen som det fastere Smør. Det gjælder jo om paa alle Aarets Tider saa vidt muligt at opnaa omtrent ens Konsistens af Smørret, men netop i den Henseende kan en passende Regulering af Oljekagefoderets Størrelse faa stor Betydning.

Runkelroer-Turnips.

Den næste Forsøgsrække tog Sigte mod at belyse Forholdet mellem Indflydelsen af Runkelroer og Turnips paa Smørrets Kvalitet, da Turnips, særlig naar de anvendes tidlig paa Vinteren, have Ord for at være skadelige for Smørrets Lugt og Smag. Disse Forsøg udførtes paa Egeskov i Vinteren 1893—94 og paa Ravnholt i Vinteren 1894—95.

I Tab. VIII er for disse to Forsøgsrækker givet en Oversigt over Foderet i Forsøgstiden, svarende til Oversigten i Tab. I ved de tidligere omtalte Forsøg.

For Anskuelighedens Skyld er i Tab. VIII ved Forsøgene med Korn, Oljekager og Rapsfrø indført lignende Betegnelser for Holdene som i Tab. I, idet

„R“ betegner det Hold, hvis Roefoder bestod af Runkelroer (Elvetham eller Barres).

„RT“ betegner det Hold, som fik halvt Runkelroer og halvt Turnips efter Forholdet 12 Pd. Turnips = 10 Pd. Runkelroer.

„T“ betegner endelig det Hold, hvis Roefoder udelukkende var Turnips.

Tab. VIII. Oversigt over Foderet i Forsøgstid ved Forsøgene med Runkelroer—Turnips.

Gaard og Forsøgsaar.	Hold	Pd. Foder daglig til 1 Ko.											jfr. Hoved- tabellerne	
		Korn		Klid	Oljekager			Roer		Hø	Avner	Halm		
		Blandsød	Hvede		Raps- kager	Palme- kager	Solsikke- kager	Runkel- roer*)	Turnips					
													Nr.	Hold
Egeskov 1893—94.	R	2.0	—	2.0	1.0	0.7	2.0	37.4	0	—	1.1	14.7	3	A
	RT	2.0	—	2.0	1.0	0.7	2.0	18.8	22.2	—	1.1	14.7	3	B
	T	2.0	—	2.0	1.0	0.7	2.0	0.3	44.8	—	1.1	14.7	3	C
Ravnholt 1894—95.	R	4.2	1.8	—	—	—	—	45.0	—	8.9	—	6.7	4	A
	T	4.2	1.8	—	—	—	—	—	54.0	8.9	—	6.7	4	C

*) Paa Egeskov var Runkelroerne væsentligt Elvetham, paa Ravnholt Barres.

Det Grundfoder, hvori denne Ombytning af Runkelroer og Turnips fandt Sted, var noget forskjelligt paa de to Gaarde, særlig derved, at der paa Egeskov ikke fandtes Hø i Foderblandingen, og paa Ravnholt ikke Klid og Oljekager.

Paa Egeskov dannedes alle de 3 ovennævnte Hold; paa Ravnholt var det af Hensyn til, at det gjaldt om at paabegynde Forsøgene tidlig paa Vinteren, ikke muligt at faa dannet mere end 2 Hold, og der valgtes da Holdene „R“ og „T“.

Tab. IX. Smørrets Bedømmelse ved Forsøgene med Runkelroer—Turnips.

	1ste Bedømmelse			2den Bedømmelse			Fløden pasteuriseret
	Runkelroehold R	Runkelroer + Turnips RT	Turnips-hold T	Runkelroehold R	Runkelroer + Turnips RT	Turnips-hold T	
Forberedelsestid	n+	n+	n+	n+	n+	n+	
Egeskov 1893—94....	0	÷1.0	+0.5	÷1.5	÷2.0	÷1.5	n
do. do.	0	0	÷1.0	÷2.0	÷2.0	÷2.0	p
Ravnholt 1894—95...	0	—	0	÷2.5	—	÷2.5	n
do. do. ...	+0.7	—	+1.3	÷1.3	—	÷1.3	p
Gjennemsnit...	+0.2	—	+0.2	÷1.8	—	÷1.8	—
Forsøgstid							
Egeskov 1893—94....	0	÷0.3	÷1.0	÷3.2	÷3.7	÷4.3	n
do. do.	+1.3	+1.2	+1.0	÷1.3	÷1.7	÷1.5	p
Ravnholt 1894—95...	0	—	÷1.8	+3.3	—	+3.9	n
do. do. ...	+1.3	—	+1.3	÷0.4	—	÷0.7	p
Gjennemsnit...	+0.7	—	÷0.1	÷2.1	—	÷2.6	—
Eftertid							
Egeskov 1893—94....	0	0	0	÷3.0	÷3.0	÷3.0	n
do. do.	+1.0	+1.0	+1.0	÷2.0	÷1.7	÷2.2	p
Ravnholt 1894—95...	0	—	0	÷3.5	—	÷4.0	n
do. do. ...	+0.7	—	+0.3	÷2.7	—	÷2.7	p
Gjennemsnit...	+0.4	—	+0.3	÷2.8	—	÷3.0	—

Vi ville nu undersøge, hvilken Indflydelse denne Ombytning af Runkelroer og Turnips har haft paa Smørret. Gjennemsnitstallene for Smørrets Bedømmelse ved de to Forsøgsrækker ere fra Hovedtabellerne Nr. 36 og 37 opførte i Tab. IX (se Side 39).

Betragte vi nu først Gjennemsnitstallene i Tab. IX, fremgaar det, at medens Holdene „R“ og „T“ i Forberedelsestiden fik ens Foder, — paa Egeskov Turnips og paa Ravnholt $\frac{2}{3}$ Runkelroer og $\frac{1}{3}$ Turnips i Foderblandingen —, var ogsaa Smørret af ens Godhed baade ved 1ste og 2den Bedømmelse, men i Forsøgstiden, da Foderet var forskjelligt, saaledes som i Tab. VIII angivet, blev ogsaa Smørrets Godhed forskjellig, nemlig ved 1ste Bedømmelse 0,8 Point og ved 2den Bedømmelse 0,5 Point bedre for Hold „R“ end for Hold „T“. I Eftertiden, da Foderet atter blev ens, blev Smørrets Godhed det ogsaa, og der er altsaa ikke Tvivl om, at Forskjellen i Forsøgstiden skyldes Roefoderet.

Se vi dernæst paa Tallene for de enkelte Forsøgsrækker, viser det sig, at Holdet „RT“ med Hensyn til Smørrets Godhed i Forsøgstiden staar som en Mellemting mellem de to andre Hold. Men det ses ogsaa, at den Forskjel, der findes paa „R“, og „T“, er paafaldende forskjellig ved de forskellige Forsøgsrækker, og et Blik paa sidste Kolonne i Tab. IX, i hvilken der er anført, om Fløden har været pasteuriseret eller ikke, viser strax, at Forskjellen i Smørrets Godhed er størst der, hvor Pasteurisering ikke er anvendt.

Tallene i Tab. IX give dog ikke noget fuldt ud korrekt Udtryk for den ved Forsøgene fundne Forskjel mellem pasteuriseret og ikke pasteuriseret, da de gjælde alle de udførte Forsøg, men det var ikke hver Forsøgsdag, at der blev udført Kjærningsforsøg baade med pasteuriseret og ikke pasteuriseret Fløde. I Hovedtabellerne er imidlertid udregnet særlige Gjennemsnitstal for de Forsøg, hvor dobbelte Kjærningsprøver ere tagne, og disse Tal ere samlede i Tab. X, for saa vidt angaar Forsøgstiden.

Betragte vi nu de to Afsnit af Tab. X, finde vi, at der i øverste Afsnit, som angaar de ikke pasteuriserede Prøver, er en betydelig Forskjel i Godheden af Smørret for de to Hold, nemlig i Gjennemsnit for begge Gaarde 1,6

**Tab. X. Smørrets Bedømmelse. Sammenligning mellem
Pasteurisering og Ikke-Pasteurisering ved Forsøgene
med Runkelroer—Turnips.**

Forsøgstid.	1ste Bedømmelse			2den Bedømmelse		
	R Runkelroer- hold	RT Runkelroer + Turnips	T Turnips- hold	R Runkelroer- hold	RT Runkelroer + Turnips	R Turnips- hold
Fløden ikke pasteuriseret	n+	n+	n+	n+	n+	n+
Egeskov 1893—94.....	0	÷ 0.8	÷ 1.3	÷ 3.5	÷ 4.3	÷ 4.5
Ravnholt 1894—95	0	—	÷ 1.8	÷ 3.3	—	÷ 3.9
Gjennemsnit..	0	—	÷ 1.6	÷ 3.4	—	÷ 4.2
Fløden pasteuriseret						
Egeskov 1893—94.....	+2.0	+1.5	+2.0	÷ 1.3	÷ 1.5	÷ 1.3
Ravnholt 1894—95	+2.0	—	+1.8	0	—	÷ 0.6
Gjennemsnit...	+2.0	—	+1.9	÷ 0.7	—	÷ 1.0

Points ved 1ste og 0,8 Point ved 2den Bedømmelse til Fordel for Hold „R“; men i nederste Afsnit, som angaar de pasteuriserede Prøver, er der derimod hverken ved 1ste eller 2den Bedømmelse nogen synderlig Forskjel for de to Hold. Med andre Ord: Forskjellen i Smørrets Godhed efter Fodring med Runkelroer og Turnips viste sig kun, naar der ikke anvendtes Pasteurisering, hvorimod denne tjente til fuldstændig at forebygge Turnipsfoderets uheldige Indflydelse paa Smørret.

Den Forskjel i Smørret fra „R“ og „T“, som fandtes ved Forsøgene, fremkom særlig i Lugten og Smagen, og det saaledes, at det ikke pasteuriserede „T“-Smør jævnlig under Bedømmelsen fik Bemærkninger som: „bittert“, „roet“, „roebittert“ o. s. v., men disse Bemærkninger tilfaldt aldrig Smørret fra Hold „R“ og heller ikke det pasteuriserede „T“-Smør.

I Smørrets Konsistens var der en Forskjel at spore i Retning af, at „R“-Smørret var lidt „magrere“ og „fastere“ end „T“-Smørret, men Forskjellen var kun ganske ringe.

Angaaende „Turnipslugten“ skal endnu bemærkes følgende: „T“-Holdets Mælk havde, strax den kom fra Køerne, en stærk „roet“ Lugt og en uren Smag, der atter gav sig til Kjende i Fløden og den skummede Mælk. Naar Fløden blev pasteuriseret, forsvandt Roelugten og gav sig ikke senere til Kjende hverken under Syrningen eller i Kjærnemælken og Smørret. Men blev Fløden ikke pasteuriseret, holdt Roelugten sig under Syrningen og gik siden over i Kjærnemælken og Smørret. Roelugten i den skummede Mælk var meget kjendelig, naar Mælken anvendtes til Oste-lavning; den kunde spores endog i betydelig Afstand fra Ostekarret, og den var særlig stærk i Ostemassen, efter at Vallen var tappet fra. Lugten gik ogsaa over i Osten; ja endog ved at overskære en Ost af „T“-Mælken, efter at Osten havde været lagret i 2 Maaneder, var Roelugten endnu tilstede i kjendelig Grad.

Roelugten var langt mere fremtrædende ved Forsøgene paa Ravnholt end ved Forsøgene paa Egeskov, og dette staar sikkert i Forbindelse med, at Forsøgene paa Ravnholt — særlig efter Opfordring fra Professor Segelcke — bleve udførte tidligere paa Vinteren, end Tilfældet var paa Egeskov, hvorhos der paa Ravnholt anvendtes Turnips, som ikke havde været nedkulede; først ved Forsøgstidens Slutning benyttedes nedkulede Turnips, og karakteristisk nok var ogsaa Roelugten langt mindre fremtrædende i den sidste Del af Forsøgstiden end i den første. Ved Forsøgene paa Egeskov anvendtes kun Turnips, som havde været nedkulede, men som Tab. IX og X udvise, var Forskjellen i Smørret fra „R“ og „T“ ikke saa stor paa Egeskov som paa Ravnholt.

Tallene for Kjærningsfaktorerne ved Forsøgene med Runkelroer-Turnips ere fra Hovedtabellerne Nr. 20 og 21 samlede i Tab. XI (Side 43).

Det ses af denne Tabel, at der intet særligt er at bemærke

Tab. XI. Oversigt over Kjærningsfaktorerne ved Forsøgene med Runkelroer—Turnips.

	Runkelroehold, R.				Turnipshold, T.			
	Kjær- ningstem- peratur C°		Kjær- ningen varede Minutter	Omdrejninger pr. Minut	Kjær- ningstem- peratur C°		Kjær- ningen varede Minutter	Omdrejninger pr. Minut
	ved Be- gyndelsen	ved Slut- ningen			ved Be- gyndelsen	ved Slut- ningen		
Forberedelsestid								
Egeskov 1893—94	12.4	13.8	21	173	12.3	13.7	19	172
Ravnholt 1894—95	13.3	15.1	21	172	13.4	15.2	22	172
Gjennemsnit...	12.9	14.5	21	173	12.9	14.5	21	172
Forsøgstid								
Egeskov 1893—94	10.3	12.7	29	175	10.2	12.9	29	177
Ravnholt 1894—95	13.2	15.5	28	180	12.7	14.9	23	180
Gjennemsnit. .	11.8	14.1	29	178	11.5	13.9	26	179
Eftertid								
Egeskov 1893—94	10.0	13.1	34	178	9.9	12.9	29	178
Ravnholt 1894—95	13.1	16.5	37	188	13.1	17.1	40	188
Gjennemsnit...	11.6	14.8	36	183	11.5	15.0	35	183

angaaende Kjærningen af Fløden fra de to Hold; vel synes det, som om Fløden fra Hold „T“ paa Ravnholt lod sig udkjærne ved en lidt lavere Temperatur end Fløden fra „R“, men da det samme ikke var Tilfældet paa Egeskov, maa det vel snarest betragtes som en Tilfældighed, der hidrører fra Holdet.

Angaaende Smørrets Behandling er der intet andet at bemærke, end at det stadig var nødvendigt at anvende lidt mere Farve til Smørret fra Hold „R“ end til Smørret fra Hold „T“.

Korn—Melassefoder.

I Betragtning af, at Melassefoderet i de senere Aar er kommen mere og mere til Anvendelse, blev det ved Mødet mellem Laboratoriet og dets Forsøgsværter i Efteraaret 1895 besluttet at gjøre dette Foder til Gjenstand for Undersøgelse ved Laboratoriets almindelige Fodringsforsøg med Malkekøer, og det laa da nær samtidig at foretage et Smørkvalitetsforsøg med dette Foderstof. De almindelige Fodringsforsøg til Undersøgelse af Mælkens Mængde, dens Fedme, Køernes Trivsel o. s. v. bleve i Vinteren 1895—96 udførte paa Ourupgaard, Sanderumgaard, Kjærsgaard og Wedellsborg; Smørkvalitetsforsøget udførtes paa Egeskov.

Skjønt der vil blive udarbejdet en særlig Beretning om de almindelige Fodringsforsøg med Melassefoder, saa medtage vi dog saa meget af dem her, som naturlig slutter sig sammen med det paa Egeskov udførte Smørkvalitetsforsøg.

Paa hver Forsøgsgaard dannedes 3 Hold Køer, som vi ville betegne ved „A“, „B“ og „C“, idet:

„A“ betegner det Hold, der gennem Forberedelsestid, Forsøgstid og Eftertid fik Gaardens normale Foderblanding,

„B“ betegner det Hold, som i Forsøgstiden fik Halvdelen af Kornfoderet ombyttet, Pund for Pund, med Melassefoder, og

„C“ betegner det Hold, som efter samme Forhold fik alt Kornet ombyttet med Melassefoder.

I Tab XII (Side 45) er givet en Oversigt over Foderet i Forsøgstiden paa de forskjellige Forsøgsgaarde.

Det vil af Tab. XII ses, at det Grundfoder, hvori Ombytningen af Korn og Melassefoder fandt Sted, var en Del forskelligt paa de forskjellige Gaarde, og særlig maa det i Betragtning af Melassefoderets Natur bemærkes, at det paa nogle Gaarde blev givet i Forbindelse med Runkelroer og paa andre i Forbindelse med Sukkerroeaffald. Det skal dog strax betones, at der ikke paa nogen af Gaardene, selv paa Wedellsborg, hvor der blev givet 3 Pund Melassefoder sammen med 50 Pd. Runkel-

Tab. XII. Oversigt over Foderet i Forsøgstid ved Forsøgene med Korn—Melassefoder.

1895—96	Hold	Pd. Foder daglig til 1 Ko										jfr. Hoved- tabellerne	
		Bland- sæd	Me- lasse- foder	Oljekager				Roefoder		Hø	Halm		
				Raps- kager	Palme- kager	Solsikke- kager	Bomulds- frøkager	Runkel- roer	Sukker- roerafald				
												Nr.	Hold
Egeskov	A B C	4.4 2.2 0	0 2.2 4.4	1.0 1.0 1.0	— — —	1.0 1.0 1.0	— — —	— — —	40 40 40	10 10 10	7.6 7.6 7.6	8 8 8	A B C
Ourupgaard	A B C	4.0 2.0 0	0 2.0 4.0	— — —	— — —	2.0 2.0 2.0	2.0 2.0 2.0	— — —	20 20 20	9.1 9.1 9.1	6.9 6.3 6.2	— — —	— — —
Sanderumgaard	A B C	3.0 1.5 0	0 1.5 3.0	— — —	0.5 0.5 0.5	2.0 2.0 2.0	0.5 0.5 0.5	35 35 35	— — —	6 6 6	12.9 13.2 13.1	— — —	— — —
Kjærsgaard	A B C	3.0 1.5 0	0 1.5 3.0	— — —	— — —	3.0 3.0 3.0	— — —	30 30 30	— — —	9 9 9	10.4 10.3 9.9	— — —	— — —
Wedellsborg	A B C	3.0 1.5 0	0 1.5 3.0	1.0 1.0 1.0	1.0 1.0 1.0	1.0 1.0 1.0	— — —	50 50 50	— — —	8 8 8	11.1 11.1 11.9	— — —	— — —

roer, sporedes nogen som helst uheldig Indflydelse paa Kørnes Fordøjelse.

Vi ville nu undersøge, hvilken Indflydelse Melassefoderet har haft paa Smørret ved Forsøgene paa Egeskov. Tallene for Smørrets Bedømmelse findes fra Hovedtabel Nr. 41 opførte i Tab. XIII.

Tab. XIII. Smørrets Bedømmelse ved Forsøgene med Korn—Melassefoder.

	1ste Bedømmelse			2den Bedømmelse			Fløden pasteuriseret
	A Kornhold	B Korn + Me- lassefoder	C Melasse- foder	A Kornhold	B Korn + Me- lassefoder	C Melasse- foder	
Egeskov 1896	n+	n+	n+	n+	n+	n+	
Forberedelsestid	0	÷ 0.7	÷ 0.3	÷ 2.0	÷ 1.7	÷ 2.0	p
Forsøgstid	0	÷ 0.2	÷ 0.3	÷ 2.6	÷ 2.5	÷ 2.8	p
Eftertid	0	÷ 0.7	0	÷ 2.0	÷ 2.7	÷ 2.0	p

Betragte vi nu Tallene i Tab. XIII for i dem at finde, hvilket Hold der har givet det bedste Smør, ville vi vanskelig finde noget fast Holdepunkt; den ringe Antydning, der findes af, at det skulde være Hold „B“, maa vist nærmest betragtes som en Tilfældighed. Forskjellen i Tallene for de forskellige Hold er i hvert Fald meget ringe baade ved 1ste og 2den Bedømmelse.

Skjønt der kun foreligger én Forsøgsrække, saa er Resultatet dog saaledes, at man nok tør slutte, at Melassefoderet ikke kan have nogen særlig skadelig Indflydelse paa Smørrets Kvalitet, da sligt, hvis det havde været Tilfældet, sikkert vilde have givet sig til Kjende. Dog maa det her tages i Betragtning, at Melassefoderet ved Forsøgene paa Egeskov blev givet i Forbindelse med Sukkerroeaffald; men da der som nys nævnt ellers ikke i nogen Henseende

kunde spores uheldige Virkninger af Melassefoderet der, hvor det blev givet i Forbindelse med Runkelroer, er der ingen Grund til at antage, at det vil virke uheldig paa Smørret; tilmed blev der paa Egeskov givet et særlig stort Melassefoder, endog indtil 5 Pund daglig pr. Ko.

Hverken ved Skumningen af Mælken eller Syrningen af Fløden var der noget særligt at iagttage for de forskjellige Hold. Angaaende Kjærningen ville vi betragte Tallene i Tab. XIV, som indeholde en Oversigt over Kjærningsfaktorerne (jfr. Hovedtabel Nr. 25).

Tab. XIV. Oversigt over Kjærningsfaktorerne ved Forsøgene med Korn—Melassefoder.

Egeskov 1895—96.	Kornhold A.				$\frac{1}{2}$ Korn + $\frac{1}{2}$ Melassefoder. B.				Melassefoderhold C.			
	Kjærningstemperatur C°		Kjærningen varede Minutter	Omdrejninger pr. Minut	Kjærningstemperatur C°		Kjærningen varede Minutter	Omdrejninger pr. Minut	Kjærningstemperatur C°		Kjærningen varede Minutter	Omdrejninger pr. Minut
	ved Begyndelsen	ved Slutningen			ved Begyndelsen	ved Slutningen			ved Begyndelsen	ved Slutningen		
Forberedelsestid	12.1	14.4	30	173	12.2	14.2	29	173	12.2	14.5	32	173
Forsøgstid ...	11.5	14.0	29	192	11.5	14.2	29	190	11.5	14.3	32	188
Eftertid	11.3	13.9	34	173	11.3	13.8	34	173	11.3	13.9	34	172

Kjærningens Begyndelsestemperatur var ens for alle 3 Hold, men Slutningstemperaturen var for Hold „B“ 0,2° C. og for Hold „C“ 0,3° C. højere end for Hold „A“. For Hold „C“ var tillige Kjærningstiden ca. 3 Minutter længere end for de andre Hold. Alt dette er nu ganske vist kun smaa Forskjelligheder, men de tyde dog paa, at Smørfedt fra Melassefoderet har haft en lille Tendens til at være fastere end Smørfedt fra Kornfode-

ret, og Dommernes Bemærkninger om Smørret tyde i samme Retning. Ved de sidste Kjærningsforsøg var der nemlig givet 5 Pd. Melassefoder daglig pr. Ko, men her fik Smørret fra Hold „C“ Bemærkningen „fast“, medens Smørret fra de andre Hold ingen Bemærkninger fik.

Resultatet af Forsøgene er altsaa dette, at Blandsæd og det ved Forsøgene anvendte Melassefoder meget nær har kunnet erstatte hinanden, og dette gjælder ikke alene med Hensyn til Smørrets Kvalitet, men ogsaa i andre Henseender, hvilket vi skulle omtale senere.

Mælkefedme—Mælkemængde—Smørudbytte.

Skjønt Hovedformaalet for de i denne Beretning omtalte Forsøg var at undersøge Foderets Indflydelse paa Smørrets Kvalitet, blev dog de samme Observationer af Mælkemængde, Flødeprocent o. s. v., som udføres ved Laboratoriets almindelige Fodringsforsøg med Malkekøer, ogsaa foretagne ved nærværende Forsøg, ligesom der blev udført kemiske Undersøgelser af Mælken. Men hertil kommer, at ogsaa Smørrets Mængde og dets kemiske Sammensætning blev bestemt. Vi ville nu betragte Resultaterne af disse Undersøgelser.

I Hovedtabellerne Nr. 9—16 er opført de ved Undersøgelserne paa selve Gaardene fundne Tal for Mælkemængde og Flødeprocent, og i Hovedtabellerne Nr. 42—49 Tallene fra de kemiske Analyser. Gjennemsnitstallene fra disse Hovedtabeller ere samlede i Tab. XV—XVIII.

Tab. XV angaar Forsøgene med Korn—Oljekager, men der skjælnes her ikke mellem de to benyttede Slags Oljekager, hvorfor der i Kolonnerne med Overskrift „ $\frac{1}{2}$ Korn + $\frac{1}{2}$ Oljekager“ indgaar dels Hold med Solsikkekager (de 2 første Linjer i hvert Afsnit) og dels Hold med Rapskager i Foderet (3die og 5te Linje i hvert Afsnit); ved Forsøgsrækken paa Egeskov 1894—95 i Tab. XV er endog 3 Oljekagehold („KS“, „KR“ og „Kr“) regnede sammen. Hensigten med Tab. XV er nemlig kun at give et Overblik over Mælkemængde og

Tab. XV. Mælkefedme og Mælkemængde ved Forsøgene med Korn-Oljekager.

	pCt. Fedt			pCt. Fløde			Pd. Mælk af 1 Ko i 10 Dage		
	Kornhold	$\frac{1}{2}$ Korn + $\frac{1}{2}$ Oljekager	Oljekage- hold	Kornhold	$\frac{1}{2}$ Korn + $\frac{1}{2}$ Oljekager	Oljekage- hold	Kornhold	$\frac{1}{2}$ Korn + $\frac{1}{2}$ Oljekager	Oljekage- hold
Forberedelsestid.									
Egeskov 1892—93.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ravnholt 1893—94.....	3.70	3.69	3.59	4.86	4.95	4.87	250	247	248
Egeskov 1894.....	3.02	3.14	—	4.34	4.54	—	207	199	—
do. 1894—95.....	3.35	3.31	—	4.43	4.44	—	268	265	—
Ravnholt 1895—96.....	3.38	3.32	—	4.54	4.51	—	297	292	—
Gjennemsnit ...	3.36	3.37	—	4.54	4.61	—	256	251	—
Forsøgstid.									
Egeskov 1892—93.....	3.11	3.09	2.89	4.54	4.53	4.27	219	236	244
Ravnholt 1893—94.....	3.37	3.32	3.30	4.88	4.80	4.80	208	209	202
Egeskov 1894.....	3.19	3.17	—	4.41	4.49	—	200	197	—
do. 1894—95.....	3.32	3.25	—	4.50	4.41	—	212	219	—
Ravnholt 1895—96.....	3.35	3.21	—	4.40	4.46	—	246	256	—
Gjennemsnit...	3.27	3.21	—	4.55	4.54	—	217	223	—
Eftertid.									
Egeskov 1892—93.....	3.20	3.22	3.06	4.60	4.77	4.50	189	192	192
Ravnholt 1893—94.....	3.33	3.19	3.13	4.86	4.76	4.79	198	190	183
Egeskov 1894.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
do. 1894—95.....	3.44	3.40	—	4.68	4.54	—	198	199	—
Ravnholt 1895—96.....	3.37	3.30	—	4.53	4.75	—	241	234	—
Gjennemsnit...	3.34	3.28	—	4.67	4.71	—	207	204	—

Mælkefedme ved disse Forsøg under ét i Sammenligning med Forsøgene i Laboratoriets 27de Beretning.

Se vi nu først paa Tallene for pCt. Fedt i Tab. XV,

finde vi, at Mælkens Fedme i Forberedelsestiden er meget nær lige stor for Kornhold og Oljekagehold; den største Forskjel for to sammenhørende Hold er 0,12 pCt. I Gjennemsnitstallene staa Oljekageholdene lidt højere end Kornholdene, hvilket altsaa hidrører fra Køernes Fordeling.

I Forsøgstiden derimod staa Oljekageholdene lavere i Mælkefedme end Kornholdene, og det er ikke alene i Gjennemsnitstallene, at dette viser sig, men paa hver enkelt Forsøgsække er der en relativ Nedgang i Mælkefedme paa Oljekageholdene i Sammenligning med Kornholdene, og i Eftertiden findes der paa alle Forsøgsrækker med Undtagelse af én (Ravnholt 93—94) atter en relativ Opgang i Mælkefedme for Kornholdene.

Tallene for Flødeprocent vise i Hovedsagen det samme som Tallene for pCt. Fedt.

Den Slutning, som det laa lige for at drage af disse Tal, var, at Ombytningen af Korn med Oljekager har bevirket en Forringelse af Mælkens Fedtmængde, om ikke meget saa dog lidt. Men vi ville ikke drage denne Slutning; thi for det første ere Tallene Tab. XV ufuldstændige derved, at Forberedelsestiden mangler for én Forsøgsrække, og Eftertiden for en anden; men dernæst er der kun 2 Forsøgsgaarde, og det fremgik netop af den store Forsøgsrække med Korn—Oljekager i Laboratoriets 27de Beretning, som blev udført paa 8 Gaarde i 2 Aar, at lige saa vel som der kunde findes Nedgang i Mælkefedmen paa nogle Gaarde, kunde der findes Opgang paa andre, men Nedgang og Opgang udjævnedes hinanden meget nær i Gjennemsnitstallene for alle Gaarde. Nedgangen i Mælkefedmen for Oljekageholdene i Forsøgstid paa Egeskov og Ravnholt kan altsaa godt være helt tilfældig, og den er da gennemgaaende heller ikke ret stor; kun paa Ravnholt 1895—96 synes der at være en ret betydelig Nedgang, idet Oljekageholdet her staar med 0,14 pCt. lavere Fedtindhold end Kornholdene; se vi imidlertid paa Tallene for Forberedelsestid og Eftertid for samme Forsøgsrække, finde vi, at Oljekageholdene her staa med henholdsvis 0,06 og 0,07 lavere Fedtprocent end Kornholdene; altsaa kan kun omtrent Halvdelen af de førnævnte 0,14 pCt. regnes som virkelig Nedgang.

Men selv om der altsaa ikke af disse Forsøg tør sluttes, at Ombytningen af Korn med Rapskager eller Sol-sikkekager har bevirket, at Mælken er bleven magere, saa kan der dog paa den anden Side paa ingen Maade udledes af Forsøgene, at Oljekagerne have gjort Mælken federe; dette var netop et af Hovedresultaterne af Forsøgene i 27de Beretning, og hermed stemmer Resultatet af nærværende Forsøg altsaa fuldstændig overens.

Se vi dernæst paa Tallene for Mælkemængde i Tab. XV, finde vi, at Holdene heri ikke vare ganske overensstemmende i Forberedelsestiden; Oljekageholdet har hvert Aar tilfældig været det med den mindste Mælkemængde; Forskjellen er ved de forskellige Forsøgsrækker fra 3—8 Pd. Mælk af 1 Ko i 10 Dage, og i Gjennemsnit for alle Forsøgsrækker 5 Pd. Skal Tallene for Mælkemængde i Forsøgstiden derfor vurderes rigtig, maa der tages Hensyn til denne Forskel i Forberedelsestiden. Gjør vi nu dette, finde vi en relativ Fremgang i Mælkemængden paa Oljekageholdene i Forsøgstiden for hver enkelt Forsøgsrække. Særlig 1ste Aar paa Egeskov staa Oljekageholdene betydelig højere end Kornholdet; her mangler imidlertid Forberedelsestid, men Køerne vare dog ved Forsøgstidens Begyndelse delte saaledes, at Mælkemængden var lige stor for alle Hold. Men selv 2det Aar paa Egeskov, da Oljekageholdene i Forsøgstiden staa med 3 Pd. lavere Mælkemængde end Kornholdet, er der en relativ Fremgang i Mælkemængden for Oljekageholdene; thi i Forberedelsestiden var disses Mælkemængde 8 Pd. lavere end Kornholdets. I Gjennemsnit for alle Forsøgsrækker have Oljekageholdene 6 Pd. mere Mælk af 1 Ko i 10 Dage end Kornholdene, og da de i Forberedelsestiden havde 5 Pd. mindre, bliver den virkelige Fremgang for Oljekageholdene i Sammenligning med Kornholdene 11 Pd. Mælk af 1 Ko i 10 Dage. I Eftertiden gaa Oljekageholdene atter tilbage i Mælkemængde; ikke alene staa de lavere i Gjennemsnitstallene, men paa hver enkelt Forsøgsrække er der en relativ Tilbagegang at spore.

Ombytningen af Korn med Oljekager har altsaa paa hver enkelt Forsøgsrække bevirket en kjendelig Forøgelse af Mælkemængden, hvilket

stemmer med Resultatet af Forsøgene i Laboratoriets 27de Beretning; endog Udslagets Størrelse her, nemlig 11 Pd. Mælk af 1 Ko i 10 Dage, er meget nær det samme som det tilsvarende i 27de Beretning, hvor der for Kornholdene og Holdene med $\frac{1}{2}$ Korn + $\frac{1}{2}$ Oljekager, (hvoraf $\frac{1}{3}$ var Rapskager, $\frac{1}{3}$ Solsikkekager og $\frac{1}{3}$ Palmekager), fandtes en Forskjel af 12 Pd. Mælk af 1 Ko i 10 Dage til Fordel for Oljekageholdene.

Tab. XVI. Mælkefedme og Mælkemængde ved Forsøgene med Korn—Rapskager—Rapsfrø.

	pCt. Fedt			pCt. Fløde			Pd. Mælk af 1 Ko i 10 Dage		
	Kornhold	Korn + $\frac{1}{2}$ Rapskager	Korn + $\frac{1}{2}$ Rapsfrø	Kornhold	Korn + $\frac{1}{2}$ Rapskager	Korn + $\frac{1}{2}$ Rapsfrø	Kornhold	Korn + $\frac{1}{2}$ Rapskager	Korn + $\frac{1}{2}$ Rapsfrø
Forberedelsestid.									
Egeskov 1894.....	3.02	3.14	3.03	4.34	4.54	4.35	207	199	205
— 1894—95.....	3.35	3.30	3.30	4.43	4.42	4.35	268	264	268
Ravnholt 1895—96.....	3.38	3.32	3.43	4.54	4.51	4.55	297	292	292
Gjennemsnit...	3.25	3.25	3.25	4.44	4.49	4.42	257	252	255
Forsøgstid.									
Egeskov 1894.....	3.19	3.17	3.14	4.41	4.49	4.41	200	197	202
— 1894—95.....	3.32	3.20	3.24	4.50	4.39	4.35	212	217	214
Ravnholt 1895—96.....	3.35	3.21	3.35	4.40	4.46	4.37	246	256	247
Gjennemsnit...	3.29	3.19	3.24	4.44	4.45	4.38	219	223	221
Eftertid.									
Egeskov 1894.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
— 1894—95.....	3.44	3.40	3.32	4.68	4.52	4.50	198	202	205
Ravnholt 1895—96.....	3.37	3.30	3.44	4.53	4.75	4.67	241	234	231
Gjennemsnit...	3.41	3.35	3.38	4.61	4.64	4.59	220	218	218

I Tab. XVI er samlet Tallene for Mælkefedme og Mælkemængde ved Forsøgene med Korn—Rapskager—Rapsfrø, og her er ved Forsøgsrækken paa Egeskov 1894—95 de to Rapskagehold „KR“ og „Kr“ slaaede sammen.

Hvis vi nu med Tallene i Tab XVI som Grundlag vilde sammenligne Kornhold og Rapskagehold, vilde vi for Mælkefedme og Mælkemængde finde aldeles det samme, som fandtes i Tab. XV, kun er Udslaget i Mælkemængde til Fordel for Rapskager noget mindre end i Tab. XV for Rapskager og Solsikkekager under ét, nemlig her 9 Pd. Mælk af 1 Ko i 10 Dage mod 11 Pd. i Tab. XV. Vi skulle imidlertid ikke opholde os herved; thi Hensigten med Tab XVI er særlig at undersøge Forholdet mellem Rapsfrøholdet og de andre dermed sammenhørende Hold.

Sammenligne vi altsaa først Rapsfrøholdets Mælkefedme med Kornholdets, finde vi, at disse to Hold følges meget nær ad gennem Forberedelsestid, Forsøgstid og Eftertid paa alle 3 Forsøgsrækker; vel kan der spores en lille relativ Nedgang i Mælkefedme for Rapsfrøholdet, men den er dog meget ubetydelig. Derimod falder en Sammenligning mellem Mælkefedme paa Rapskageholdet og Rapsfrøholdet ud til Fordel for det sidste Hold, og det saa vel i Gjennemsnitstallene som ved hver enkelt Forsøgsrække. Men sammenlignes dernæst Tallene for Mælkemængde, vil det ses, at Rapsfrøholdet i Forberedelsestiden har gjennemsnitlig 2 Pd. Mælk mindre end Kornholdet, i Forsøgstiden 2 Pd. mere, og i Eftertiden atter 2 Pd. mindre. Rapsfrøene have altsaa bevirket en lille Stigning i Mælkemængden i Sammenligning med Blandsød; denne Stigning er i Gjennemsnit fra Forberedelsestid til Forsøgstid i Gjennemsnit 4 Pd. Mælk af 1 Ko i 10 Dage, og en Stigning findes paa hver enkelt Forsøgsrække. Men da denne Stigning er mindre end den ovenfor omtalte mellem Kornhold og Rapskagehold (9 Pd.), vil en Sammenligning mellem Rapsfrø og Rapskager altsaa med Hensyn til Mælkemængden falde ud til Fordel for de sidstnævnte med 5 Pd. Mælk af 1 Ko i 10 Dage.

Forholdet mellem Rapsfrø og Rapskager har altsaa ved Forsøgene været dette, at en Ombytning af Rapskager med

$\frac{4}{5}$ Korn og $\frac{1}{5}$ Rapsfrø har givet en lidt større Mælkefedme, men samtidig en lidt mindre Mælkemængde. Udregne vi af de ved Forsøgene fundne Tal, hvormeget dette + og ÷ giver i Smørfedt ialt, faa vi: Til Fordel for Rapskager: 5 Pd. mere Mælk med 3,19 pCt. Fedt = 0,16 Pd. Smørfedt, og til Fordel for Rapsfrø: 221 Pd. Mælk med 0,05 pCt. mere Fedt = 0,11 Pd. Smørfedt.

Tab. XVII. Mælkefedme og Mælkemængde ved Forsøgene med Runkelroer og Turnips.

Egeskov 1893—94.	pCt. Fedt			pCt. Fløde			Pd. Mælk af 1 Ko i 10 Dage		
	Hold R	Hold RT	Hold T	Hold R	Hold RT	Hold T	Hold R	Hold RT	Hold T
Forberedelsestid .	3.25	3.16	3.17	4.51	4.40	4.46	254	255	256
Forsøgstid	3.11	3.02	3.04	4.44	4.32	4.35	218	219	213
Eftertid	3.14	3.03	3.02	4.54	4.35	4.34	199	205	207

I Tab. XVII er opført Tallene for Mælkefedme og Mælkemængde ved Forsøget med Runkelroer—Turnips paa Egeskov. Det tilsvarende Forsøg paa Ravnholt kan ikke benyttes af følgende Grund: Da der ved første Aars Runkelroe—Turnipsforsøg paa Egeskov ikke var iagttaget nogen særlig stærkt fremtrædende Turnipslugt i Mælken eller Smørret, blev som før nævnt Forsøgene paa Ravnholt det følgende Aar paabegyndte paa et tidligere Tidspunkt, nemlig først i November Maaned, men der var da for faa nykælvede Køer paa Gaarden til Dannelse af tilstrækkelig store Hold. Det blev derfor nødvendigt i Overgangstiden at sætte nye Køer ind paa Holdene, for at der i Forsøgstiden kunde blive Mælk nok fra et Hold til dobbelte Kjæringsprøver (pasteuriseret og ikke-pasteuriseret). Vi naaede da ogsaa at faa belyst Turnipsens Indflydelse paa Mælken og Smørret først paa Vinteren, men Holdene blev mindre ensartede end nødvendigt over for en Sammenligning med Hen-

syn til Mælkemængden. Hertil kom yderligere, at en Del af Køerne paa Runkelroeholdet gennem en Del af Forsøgstiden paa Grund af Ømhed i Munden ikke vare i Stand til fuldt ud at fortære Roe-, Hø- og Halmfoderet, hvilket naturligvis havde til Følge, at de gik betydelig ned i Mælkemængde; noget lignende indtraf derimod ikke for Køerne paa Turnipsholdet.

Men skjønt Runkelroe—Turnisforsøget paa Ravnholt 1894—95 saaledes ikke kan benyttes, naar det gjælder en Sammenligning mellem Holdenes kvantitative Ydelse, saa er der paa den anden Side intet til Hinder for at benytte Forsøget ved en Sammenligning mellem Kvaliteten af Holdenes Smør, saaledes som det er sket i det foregaaende.

Se vi nu først paa Tallene for Mælkefedme i Tab. XVII, finde vi, at de to Hold følges saaledes ad, at den Forskel, som fandtes i Mælkens Fedme i Forberedelsestiden, meget nær holder sig uforandret gennem Forsøgstid og Eftertid; med andre Ord: Mælkens Fedme er ikke bleven paavirket forskjelligt af de to Slags Roer.

Se vi dernæst paa Mælkemængden, giver en Sammenligning mellem Holdene „RT“ og „T“, der følges ad i Forberedelsestiden og Eftertiden, men ikke i Forsøgstiden, hvor „T“ har 6 Pd. Mælk mindre end „RT“, — at 12 Pd. Turnips ikke har formaaet at opveje 10 Pd. Runkelroer. En Sammenligning mellem Holdene „R“ og „RT“ viser, at disse to Hold følges ad i Forberedelsestiden og Forsøgstiden, men ikke i Eftertiden, i hvilken „R“ har 6 Pd. Mælk mindre end „RT“. Dette vidner om, at „R“ har været et for „svagt“ Hold, og er dette Tilfældet, maa man altsaa tænke sig noget lagt til i Mælkemængde for dette Hold i Forsøgstiden. I hvert Fald vidner Tallene for Eftertid, da Hold „RT“ i Mælkemængde gik over Hold „R“, efter at Turnipsfoderet paa „RT“ var bleven ombyttet med Runkelroer, atter om, at Runkelroerne have haft en større Foder-værdi end Turnips efter det Forhold, hvori de ved Forsøgene bleve ombyttede med hinanden. Saaledes er der altsaa Overensstemmelse mellem Resultatet af denne Forsøgsrække og de tidligere Forsøg med Runkelroer—Turnips, der ere udførte fra Laboratoriet (jfr. Laboratoriets 34te Beretning).

I Tab. XVIII er endelig opført Tallene for Mælkefedme og Mælkemængde ved Forsøgene med Korn-Melassefoder, og her er medtaget Tallene ogsaa fra de andre 4 Gaarde, paa hvilke disse Forsøg udførtes.

Vi kunne fatte os meget kort om disse Tal; thi enten vi betragte Gjennemsnitstallene for alle Forsøgsgaarde eller Tallene for de enkelte Gaarde, ville vi forgjæves søge efter noget Holdepunkt for bestemte Slutninger om, hvorvidt Melassefoderet har tjent til at forøge eller formindske Mælkefedmen. Maaske er der en ganske svag Antydning af, at Mælken fra Hold „C“ relativt er bleven lidt magrere i Forsøgstiden, men Antydningen er saa ringe, at den er fuldstændig betydningsløs, selv om det ikke skulde være en ren Tilfældighed. Og hvad angaar Mælkemængden, findes der paa de forskellige Gaarde snart paa et Hold og snart paa et andet en lidt større eller en lidt mindre Mælkemængde i Forsøgstiden, men det synes helt tilfældigt, hvor saadanne mindre Forskjelligheder optræde. De udjævnes da ogsaa saaledes i Gjennemsnitstallene, at man, hvis det hele havde været et stort „Nøjagtighedsforsøg“ med ensfodrede Hold, maatte — efter Gjennemsnitstallene fra Forberedelsestid, Forsøgstid og Eftertid — have kaldt det et meget vellykket Forsøg.

Heller ikke i Mælkens kemiske Indhold af „andre Stoffer“ (Æggehvide, Mælkesukker, Aske og Vand) er der noget at finde om, at det ene eller det andet af de ved Forsøgene benyttede Foderstoffer skulde have haft nogen særlig Indflydelse paa Mælkens Indhold af Mængden af disse Stoffer. Vi skulde derfor ikke gjøre noget Uddrag af Hovedtabellerne Nr. 42—49, men blot nøjes med her at henvise til dem.

Resultatet af de ved disse Forsøg foretagne Undersøgelser af Mælkens Fedme er altsaa blevet det samme som ved alle de andre fra Laboratoriet nu snart i 10 Aar foretagne Fodringsforsøg med Malkekøer, nemlig at Foderet kun har haft en rent underordnet Indflydelse paa Fedtmængden i Mælken. Rigtigheden af dette Resultat er bleven betvivlet. Ganske vist er der ikke her imod gjort gjældende, at

Tab. XVIII. Mælkefedme og Mælkemængde ved Forsøgene med Korn—Melassefoder.

1895—96.	pCt. Fedt			pCt. Fløde			Pd. Mælk af 1 Ko i 10 Dage		
	Kornhold	Korn + $\frac{1}{2}$ Melassefoder	Melasse- foderhold	Kornhold	Korn + $\frac{1}{2}$ Melassefoder	Melasse- foderhold	Kornhold	Korn + $\frac{1}{2}$ Melassefoder	Melasse- foderhold
	A	B	C	A	B	C	A	B	C
Forberedelses- tid.									
Ourupgaard	3.10	3.07	3.05	4.65	4.64	4.67	253	254	253
Sanderumgaard ...	3.24	3.18	3.20	4.57	4.55	4.54	279	278	279
Kjærsgaard	3.32	3.20	3.33	4.36	4.29	4.36	278	278	278
Wedellsborg	3.45	3.63	3.60	4.88	4.95	5.10	280	281	280
Egeskov	3.16	3.05	3.14	4.34	4.35	4.37	275	281	282
Gjennemsnit...	3.25	3.23	3.26	4.56	4.56	4.61	273	274	274
Forsøgstid.									
Ourupgaard	3.07	3.02	3.01	4.56	4.48	4.47	224	230	226
Sanderumgaard ...	3.08	3.06	3.02	4.39	4.41	4.34	229	232	232
Kjærsgaard	3.26	3.08	3.18	4.40	4.14	4.33	239	229	228
Wedellsborg	3.37	3.38	3.46	4.71	4.56	4.84	251	250	243
Egeskov	3.02	3.04	3.10	4.03	4.08	4.17	244	243	242
Gjennemsnit...	3.16	3.12	3.15	4.42	4.33	4.43	237	237	234
Eftertid.									
Ourupgaard	3.17	3.13	3.16	4.75	4.76	4.74	208	220	211
Sanderumgaard ...	3.19	3.26	3.23	4.70	4.85	4.80	208	215	213
Kjærsgaard	3.44	3.21	3.30	4.70	4.31	4.56	214	203	204
Wedellsborg	3.48	3.38	3.51	5.06	4.66	5.08	238	221	229
Egeskov	3.08	3.06	3.15	4.14	4.18	4.27	221	222	222
Gjennemsnit...	3.27	3.21	3.27	4.67	4.55	4.69	218	216	216

Forsøgene vare fejl anlagte, eller at der var gjort urigtige Slutninger af de ved Forsøgene fundne Tal; men der er anført praktiske Erfaringer, som synes at vidne i modsat Retning af Forsøgsresultaterne, og særlig er der anført, at man i den praktiske Mejeridrift meget ofte har gjort den Erfaring, at naar der er givet et Tillæg af Oljekager i Køernes Foder, er Smørudbyttet blevet større, og Mælkeforbruget til et Pund Smør er gaaet ned; eller omvendt, at Smørudbyttet er blevet mindre, og Mælkeforbruget steget, efter at Oljekagemængden i Køernes Foder enten var bleven formindsket eller helt tagen bort. Skjønt saadanne praktiske Erfaringer ikke ere gjorte ved Sammenligninger mellem ensartede Hold Køer, saa kan der jo ikke være Tvivl om, at der maa ligge noget til Grund for dem, særlig naar de optræde saa hyppig, som de her anførte synes at have gjort det.

Det har dog ikke været udelukket, at man har været udsat for at gjøre urigtige Slutninger af de praktiske Erfaringer, naar man fra det iagttagne større Smørudbytte af samme Mælkemængde har sluttet til en større Mælkedme. Det, man fik mere, var jo Smør, medens selve Mælkedmen ikke blev direkte undersøgt, og da nu „Smør“ kemisk set er et meget vagt Begreb, og særlig da Fedtindhold i Mælk og Fedtindhold i Smør ikke staa i noget bestemt Forhold til hinanden, saa kunde man jo tænke sig den Mulighed, at Smørfedt fra et Foder, der var rigt paa Oljekager, kunde forholde sig overfor Smørlavning paa en anden Maade end Smørfedt fra et Foder, hvori Oljekager enten helt manglede eller kun vare til Stede i ringe Mængde. Da der nu ved de her omtalte Forsøg skulde anstilles Undersøgelser med Smør og Foder over for hinanden, besluttede vi at benytte Lejligheden til at faa kastet Lys over denne Sag ved at gennemføre nøjagtige Undersøgelser ikke alene af Smørrets Kvalitet fra forskjelligfodrede Hold Køer, men ogsaa af Smørmængden.

Den Mængde Smør, der udvindes af Mælken, er afhængig af flere Omstændigheder; for det første naturligvis af hvor fed Mælken er, men dernæst af, hvor meget af Mælkens Fedt der gaar tabt i den skummede Mælk og Kjærnemælken, og endelig af, hvorledes Smørrets Sam-

mensætning bliver, og da særlig hvilket Fedt- og Vandindhold Smørret faar. For at vi kunde faa alt med, som tjener til at bestemme de her anførte Faktorer, maatte der foretages kemiske Analyser af den søde Mælk, hvis Fløde skulde benyttes til Kjæringen, endvidere kemiske Analyser af den skummede Mælk og Kjærnemælken, hvorhos ogsaa disses Mængde maatte maales, men særlig maatte Smørrets Mængde og kemiske Sammensætning bestemmes; med andre Ord: der maatte anstilles Undersøgelser over Mængden og Sammensætningen af Mælken og alle de Produkter, som den efterhaanden omdannedes til, og da disse Undersøgelser skulde gennemføres for hvert enkelt Hold Køer for sig, og da der tilmed oftest skulde tages dobbelte Prøver, en med Pasteurisering og en uden Pasteurisering, blev Arbejdet dermed saa omfattende, at det var fuldstændig umuligt at udføre det i hver enkelt 10-daglig Periode, vi maatte nøjes med at gjøre det én Gang i Forberedelsestiden, nogle Gange i Forsøgstiden og én Gang i Eftertiden. Vi ville nu betragte Resultatet af disse Undersøgelser, hvortil Talmaterialet findes i Hovedtabellerne Nr. 18—25 (Smørsmængden), Nr. 26—33 (Fedt i skummet Mælk og Kjærnemælk), Nr. 42—49 (Fedt i sød Mælk), Nr. 50—59 (kemiske Analyser af Smør) og endelig i Nr. 70 (Mængder af skummet Mælk, Kjærnemælk o. s. v.).

Paa Grundlag af disse Hovedtabeller ere Tab. XIX—XXII udregnede; vi ville først betragte Tab. XIX (se Side 60—61), der angaar Forsøgene med Korn-Solsikkekager.

I Kol. 1 i Tab. XIX er opført „Pd. Fedt i 100 Pd. sød Mælk“, d. v. s. Fedtprocenten; Tallene ere Gjennemsnit for Mælkens Fedme ved alle de af denne Art udførte Undersøgelser; det samme gjælder Tallene i alle de øvrige Kolonner, og da de alle hidrøre fra samme Forsøgsdage og fra samtidig udførte Undersøgelser, blive de fuldt comparable. I Kol. 2 er opført, hvor meget af Fedtet i Mælken der gik over i Smørret, som udvandt af 100 Pd. sød Mælk; dette er udregnet af Tallene i Kol. 6, som angive Pd. Smør af 100 Pd. Mælk, direkte fundet ved Forsøgene, samt Tallene i Kol. 9, der angive Fedtprocenten i Smørret. Forskellen mellem Tallene i Kol. 1 og 2 er opført dels i

Tabel XIX. Smørudbytte ved Førsøgene

	Hold.	Smørfedt			
		i 100 Pd. sød Mælk.	i Smør af 100 Pd. sød Mælk.	Fedttab.	
				i skum- met Mælk og Kjær- nemælk.	andet Fedttab.
		Pd.	Pd.	Kvt.	Kvt.
		1.	2.	3.	4.
Egeskov 1892-93.					
Førsøgstid	K.	3.145	2.855	20.4	8.6
	KS.	3.125	2.859	20.4	6.2
	S.	3.003	2.701	21.3	8.9
Eftertid	K.	3.090	2.792	26.6	3.2
	KS.	3.150	2.899	26.8	÷ 1.7
	S.	2.970	2.631	27.5	6.4
Ravnholt 1893-94.					
Førsøgstid.....	K.	3.358	3.075	20.7	7.6
	KS.	3.288	3.000	22.2	6.2
	S.	3.245	3.036	22.1	÷ 1.2
Forberedelsestid + Eftertid	K.	3.450	3.176	30.2	÷ 2.8
	KS.	3.490	3.239	30.6	÷ 5.5
	S.	3.395	3.129	29.7	÷ 3.1
Begge Gaarde.					
Førsøgstid.....	K.	3.252	2.965	20.5	8.2
	KS.	3.207	2.930	21.3	6.4
	S.	3.124	2.869	21.7	3.8
Forberedelsestid + Eftertid	K.	3.270	2.984	28.4	0.2
	KS.	3.320	3.069	28.7	÷ 3.6
	S.	3.183	2.880	28.6	1.7

med Korn—Solsikkekager.

Af 100 Dele Fedt i sød Mælk kom i Smørret.	Smør af 100 Pd. Mælk.			I Smørret fandtes ved kemisk Analyse.			Gjennemsnit af Antal Forsøg.
	fundet ved For- søgene.	Beregnet for 3 ¹ / ₄ pCt. Fedt i sød Mælk.		pCt. Fedt.	pCt. Vand.	pCt. andre Stoffer.	
		efter Smør- mæng- den ved For- søgene.	efter de kemiske Ana- lyser.				
Pd.	Pd.	Pd.					
5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
90.8	3.461	3.588	3.693	82.49	13.91	3.60	8
91.5	3.464	3.615	3.690	82.55	13.81	3.64	8
89.9	3.315	3.619	3.728	81.47	14.93	3.60	8
90.4	3.400	3.595	3.634	82.12	14.18	3.70	2
92.0	3.565	3.688	3.667	81.31	14.85	3.84	2
88.6	3.205	3.546	3.625	82.08	14.33	3.59	2
91.6	3.740	3.609	3.701	82.21	14.05	3.74	8
91.2	3.686	3.639	3.720	81.40	14.82	3.78	8
93.6	3.759	3.765	3.750	80.77	15.39	3.84	8
92.1	3.850	3.608	3.574	82.49	13.88	3.63	2
92.8	4.025	3.727	3.659	80.47	15.73	3.80	2
92.2	3.800	3.624	3.586	82.35	14.15	3.50	2
91.2	3.601	3.598	3.697	82.35	13.98	3.67	16
91.4	3.575	3.627	3.705	81.97	14.32	3.71	16
91.8	3.537	3.692	3.739	81.12	15.16	3.72	16
91.3	3.625	3.601	3.604	82.31	14.03	3.66	4
92.4	3.795	3.708	3.663	80.89	15.29	3.82	4
90.5	3.503	3.585	3.605	82.21	14.24	3.55	4

Kol. 3, hvori findes angivet den Fedtmængde, der gik tabt i skummet Mælk og Kjørnemælk, og dels i Kol. 4, der indeholder „andet Fedttab“, hvilket vi senere skulle omtale. Forholdet mellem Tallene i Kol. 1 og 2, som angiver, hvor mange af 100 Dele Fedt i sød Mælk der gik over i Smørret, er opført i Kol. 5.

Hvis vi nu ville sammenligne det Smørudbytte, der ved Forsøgene blev fundet for de forskellige Hold, for deraf at slutte noget om Smørudbytte efter forskelligt Foder, kan dertil ikke benyttes de ved Forsøgene direkte fundne Tal for Pd. Smør af 100 Pd. Mælk (Kol. 6); thi som det tidligere er omtalt, var Holdenes Mælkefedme ikke nøjagtig ens, og selv om Forskjellen ikke var ret stor, var den dog stor nok til at udviske de Forskjelle, her søges om. I Kol. 7 er den i Kol. 6 opførte Smørmængde derfor omregnet for samme Mælkefedme. Vi have her valgt at gaa ud fra $3\frac{1}{4}$ pCt. Fedt i sød Mælk, da dette ikke alene temmelig nær er Middelfedmen af Mælken paa de to Forsøgsgaarde, men ogsaa den omtrentlige Gjennemschnittsfedme af Mælken paa mange andre danske Mejerigaarde (jfr. Laboratoriets 34te Beretning); det er for øvrigt for Sammenligningens Skyld ligegyldigt, hvilket Tal vi benytte som Udgangspunkt, blot det er det samme for alle Hold. Hvorledes Omregningen af Tallene i Kol. 6 er foretagen, ville vi vise i et Exempel (se øverste Linje i Tab. XIX): Mælkens Fedme var 3,145 pCt., men havde den været $3\frac{1}{4}$ pCt., vilde der, under Forudsætning af, at der var skummet, kjørnet og lavet Smør, saaledes som det virkelig skete, være kommen $3,250 \div 3,145 = 0,105$ Pd. Smørfedt mere til Anvendelse i Smørret, og da dette indeholdt 82,49 pCt. Fedt, vilde der være bleven $0,105 \times 100 : 82,49 = 0,127$ Pd. mere Smør, altsaa $3,461 + 0,127 = 3,588$ Pd. Smør af 100 Pd. Mælk; dette Tal er saa opført i Kol. 7. Denne Udregning er foretagen for hvert af de tre Hold for sig, dels for hver enkelt Gaard og dels for begge Gaarde under ét; men derhos er den foretagen for Forsøgstid for sig selv samt for Forberedelsestid og Eftertid under ét. Hensigten er nemlig at benytte de fundne Tal til en Sammenligning mellem Holdenes Smørudbytte, dels da Foderet var forskelligt (i Forsøgstid), og dels da det var ens (i For-

beredelsestiden og Eftertiden); men da vi ved et enkelt Forsøg mangle Forberedelsestid og ved et andet Eftertid, vil Oversigten lettes ved saaledes som sket at samle Forberedelsestid og Eftertid under ét, hvortil kommer, at der da bliver flere Forsøg at tage Gjennemsnit af i Forberedelsestid og Eftertid, fra hvilke der i det hele kun foreligger faa Undersøgelser, og herved udjævnes Tilfældigheder i det enkelte Forsøg bedre.

Af Tallene i Tab. XIX, Kol. 7 fremgaar nu følgende:

Forsøgstid:	Pd. Smør af 100 Pd. Mælk med $3\frac{1}{4}$ pCt. Fedt.		
	Hold „K“	Hold „KS“	Hold „S“
Egeskov	3,59	3,61	3,62
Ravnholt..	3,61	3,64	3,76
Begge Gaarde.....	3,60	3,63	3,69

hvortil svarer:

	Pd. Mælk til 1 Pd. Smør:		
Egeskov	27,9	27,7	27,6
Ravnholt.....	27,7	27,5	26,6
Begge Gaarde.....	27,8	27,6	27,1

Der er altsaa fremkommen en kjendelig og ret regelmæssig Stigning i Smørudbyttet af 100 Pd. Mælk ved ens Mælkefedme med den tiltagende Solsikkekagemængde i Foderet. Denne Stigning er lille paa Egeskov, — fra Hold „K“ til „S“ kun svarende til en Forskjel af 0,3 Pd. i Mælkeforbruget til et Pd. Smør, — men paa Ravnholt er Stigningen større, fra Hold „K“ til „S“ endog svarende til en Forskjel af mere end 1 Pd. i Mælkeforbruget. I Gjennemsnit for begge Gaarde er Forskjellen 9 Kvint Smør af 100 Pd. Mælk, hvilket svarer til en Forskjel af $\frac{3}{4}$ Pd. Mælk til 1 Pd. Smør.

For at vurdere denne Forskjel i Forsøgstiden rigtig maa vi dog se den i Belysning af Tallene fra Forberedelsestid og Eftertid; her haves da:

Pd. Smør af 100 Pd Mælk
med $3\frac{1}{4}$ pCt. Fedt

Forberedelsestid og Eftertid:	Hold „K“	Hold „KS“	Hold „S“
Egeskov	3,59	3,69	3,55
Ravnholt.....	3,61	3,73	3,62
Begge Gaarde.....	3,60	3,71	3,59

I disse Tal er der det paafaldende, at Hold „KS“ ved samme Foder som de andre Hold synes at have givet et betydelig større Smørudbytte; de store Tal for dette Hold skyldes imidlertid ligefrem et paaviseligt Uheld; det ses nemlig af Hovedtabel Nr. 51, at Hold „KS“ paa Ravnholt ved det ene Forsøg, som blev udført i Forberedelsestiden, havde et Vandindhold i Smørret af hen imod 18 pCt., hvilket var ca. 3 pCt. højere end for de andre Hold. Det vides ikke og har ikke kunnet konstateres, hvori Fejlen ligger, men at dette Vandindhold i Smørret er ganske unormalt for Holdet, turde fremgaa af alle de andre Analyser af Smør, der ere foretagne for dette Hold. Noget lignende, skjønt i mindre Grad, var ogsaa Tilfældet for Hold „KS“ paa Egeskov, idet det af Hovedtabel 50 fremgaar, at der ved det ene af de to Forsøg i Eftertiden var et Vandindhold i den ikke pasteuriserede Prøve, der var ca. 1 pCt. højere end for de andre Hold. Det er imidlertid heldigt, at disse Uregelmæssigheder ere indtrufne ved dette „midterste“ Hold; thi over for den Sammenligning, her skal gøres, har de to „yderste“ Hold, altsaa „K“ og „S“, større Interesse end Hold „KS“. Men af de nys anførte Tal ses, at Holdene „K“ og „S“ staa meget nær lige i Smørudbytte, medens Foderet var ens; paa Egeskov staar Hold „S“ endog under Hold „K“, hvilket tjener til at give Udslaget i modsat Retning i Forsøgstid forøget Vægt.

Der kan imidlertid indvendes mod denne Udregning af Smørudbyttet, at da den støtter sig paa det Smørudbytte, der er fundet ved Forsøgene, saa indgaar der ogsaa deri det extra Fedttab, der findes opført i Kol. 4 i Tab. XIX. Angaaende dette Fedttab skal først bemærkes, at man jo kunde vente, at naar Arbejderne baade i Mejeriet og i Labora-

toriet vare udførte rigtig, maatte Summen af Fedt i skummet Mælk + Kjærnemælk + Smør meget nær give Fedtmængden i sød Mælk; men dette har ikke været Tilfældet med de her udførte Forsøg, idet der er fremkommet den Forskel, som findes i Kol. 4. I denne indgaar naturligvis alt, hvad der kommer ind under Begrebet „tilfældige Arbejdsfejl“, men der maa være mere, og dette „mere“ kan ikke være ligefrem „Spild“; thi selv om det ikke under Arbejdet i Mejeriet kan undgaas, at der spildes noget, saa er det absolut udelukket, at der skulde være „spildt“ saa meget, som fremgaar af det i Kol. 4 opførte Fedttab. Det, der her er fundet, er rimeligvis en nødvendig men endnu ikke opklaret Forskel mellem Arbejderne i det praktiske Mejeri og i det kemiske Laboratorium, saaledes som disse Arbejder nu en Gang ere udførte. Dette Fedttab har snart været større og snart mindre, og det har endog undertiden været negativt*), men det paafaldende er, at det som Regel har været temmelig forskjelligt for de tre Hold paa samme Forsøgsdag, og ved her at gennemgaa Tallene for de enkelte Forsøg synes der at være noget, der tyder paa, at det forskjellige „Fedttab“ har noget med Foderet, det vil altsaa sige med det forskjellige Produkt, der er udvundet af Foderet, at gjøre. I Gjennemsnit for begge Gaarde er Fedttabet størst for Hold „K“ og mindst for Hold „S“, men skjønt det altsaa virker i Retning af den tidligere omtalte Forskel i Smørudbyttet for de forskjellige Hold, saa kan denne Forskel dog ikke forklares alene herved; thi Tallene i Kol. 4 og 8 i Tab. XIX vil vise, at det ikke er saaledes, at Smørudbyttet ved de sammenhørende Hold altid er størst, hvor Fedttabet er mindst, eller omvendt. Men enten dette Fedttab har den ene eller den anden Aarsag, og selv om det indgaar i de tidligere fundne Tal for Smørudbytte fra de forskjellige Hold, saa maa det betones, at dette Smørudbytte virkelig er fundet ved Arbejdet i det praktiske Mejeri paa en saadan Maade og under saadanne Forhold, at der ikke

*) Ved Forsøgene paa Ourupgaard med forskellige Mejerisystemer i 1882 konstateredes jævnlig en saadan negativ Forskel (se Fjords 17de Beretning).

kan være Tvivl om, at den i Smørudbyttet (i Kol. 7 i Tab. XIX) konstaterede Forskjel mellem de forskellige Hold virkelig har været til Stede.

For imidlertid helt at borteliminere dette „andet Fedttab“ er der i Tab. XIX udregnet Tal for Smørudbytte af 100 Pd. Mælk for de forskellige Hold paa følgende Maade: Den virkelig tilstedeværende Fedtmængde i Kjærnemælk af 100 Pd. sød Mælk er udregnet efter de ved Forsøgene fundne Tal for Kjærnemælksmængde og Kjærnemælksfedme for hvert Hold for sig, idet man er gaaet ud fra, at da Kjærningsfaktorerne vare forskellige for Holdene, hører Mængden af Fedt i Kjærnemælk med til det, der er ejendommeligt for Holdene. Til disse Tal for Fedt i Kjærnemælk er saa for de forskellige Hold lagt samme Tal for Fedt i skummet Mælk uden Hensyn til, om der ved Forsøgene har været en Forskjel i den skummede Mælks Fedme eller ej; thi selv om en saadan Forskjel har været til Stede, kan den næppe med Rette betragtes som ejendommelig for Holdene, da man jo ved Centrifugen er fuldstændig Herre over Mælkens Renscumning. Denne Sum af Fedt i Kjærnemælk + skummet Mælk*) er saa trukken fra $3\frac{1}{4}$ Pd. Fedt i 100 Pd. sød Mælk, og Resten er omregnet til Smør efter den Fedtmængde, som ved de kemiske Analyser fandtes i Smørret. De saaledes fundne Tal ere opførte i Kol. 8 i Tab. XIX. Disse Tal maa gennemgaaende blive større end Tallene i Kol. 7, da de ere udregnede uden Hensyn til noget „Fedttab“; men da det ikke er Smørudbyttets absolute Størrelse, men kun Forskjellen i Smørudbyttet for de forskellige Hold, her skal undersøges, betyder det intet, om de Tal, som benyttes til denne Undersøgelse, gennemgaaende ere noget større eller mindre, naar de blot ere fundne efter de samme Principper for alle Hold, og dette har her været Tilfældet. Betragte vi nu Tallene for Pd. Smør af 100 Pd. Mælk i Kol. 8 paa samme Maade som tidligere Tallene i Kol. 7, finde vi en Forskjel i Smørudbyttet ved ens Mælkefedme i samme Retning som før, kun er den noget mindre.

Det saaledes ved ens Mælkefedme fundne større Smør-

*) Angaaende pCt. Fedt i skummet Mælk og Kjærnemælk se endvidere Tab. XXIII Side 78—79.

udbytte efter Fodring med Solsikkekager kan delvis forklares ved, at en forskjellig Mængde af det i den søde Mælk værende Smørfedt er gaaet over i Smørret (se Kol. 5 i Tab. XIX); her haves i Gjennemsnit for begge Gaarde følgende:

Forsøgstid.	Af 100 Dele Fedt i sød Mælk kom i Smørret:		
	Hold „K“	Hold „KS“	Hold „S“
Gjennemsnit for begge Gaarde.....	91,2	91,4	91,8

Her danner „Hold S“ paa Egeskov dog en Undtagelse. Men den egentlige Aarsag til det forskjellige Smørudbytte maa søges i Smørrets Sammensætning, og da særlig i dets forskjellige Indhold af Fedt og Vand. Her haves for de forskjellige Hold (se Kol. 9—10 og 11 i Tab. XIX) i Gjennemsnit for begge Gaarde følgende:

Forsøgstid.	Smørrets kemiske Sammensætning:		
	Hold „K“	Hold „KS“	Hold „S“
pCt. Fedt.....	82,35	81,97	81,12
- Vand	13,98	14,32	15,16
- andre Stoffer	3,67	3,71	3,72

Det ses heraf, at Smørret fra Hold „S“ indeholder mere Vand og mindre Fedt end Smørret fra Hold „KS“, og det samme gjentager sig ved en Sammenligning mellem Tallene for Hold „KS“ og Hold „K“. For yderligere at illustrere dette ville vi anføre, at der

	Med 1000 Dele Smørfedt gik over i Smørret:		
	Hold „K“	Hold „KS“	Hold „S“
Vand.....	169,8	174,7	186,9
Andre Stoffer.....	44,6	45,3	45,9

Om nu denne Evne til at tage mere Vand og „andre Stoffer“ med sig over i Smørret, der her er paavist for det Smørfedt, som stammer fra Solsikkekager, direkte skyldes

Foderet, eller den hidrører fra de tidligere omtalte Forskjeligheder under Kjærningen, eller om Aarsagen muligvis skal søges begge Steder, faar at staa hen; men selv om Aarsagen ogsaa i det væsentlige skulde ligge i Kjærningsforskjellighederne, saa bliver den dog tilsidst at søge

Tab. XX. Smørudbytte ved Forsøgene

	Hold.	Smørfedt.			
		i 100 Pd. sød Mælk.	i Smør af 100 Pd. sød Mælk.	Fedttab.	
				i skum- metMælk og Kjær- nemælk.	Andet Fedttab.
		Pd.	Pd.	Kvt.	Kvt.
Egeskov 1894—95.		1.	2.	3.	4.
Forsøgstid	K	3.254	2.959	17.3	12.2
	KR	3.185	2.846	18.1	15.8
	KF	3.183	2.884	17.9	12.0
Forberedelsestid + Eftertid.....	K	3.123	2.815	20.1	10.7
	KR	3.194	2.869	20.1	12.4
	KF	3.150	2.846	20.6	9.8
Ravnholt 1895—96.					
Forsøgstid	K	3.313	3.103	14.6	6.4
	KR	3.138	2.901	14.4	9.3
	KF	3.368	3.148	14.2	7.8
Forberedelsestid + Eftertid.....	K	3.360	3.133	15.7	7.0
	KR	3.230	3.011	16.5	5.4
	KF	3.405	3.194	15.7	5.4
Begge Gaarde.					
Forsøgstid	K	3.284	3.031	16.0	9.3
	KR	3.162	2.874	16.3	12.5
	KF	3.276	3.016	16.1	9.9
Forberedelsestid + Eftertid.....	K	3.242	2.974	17.9	8.9
	KR	3.212	2.940	18.3	8.9
	KF	3.278	3.020	18.2	7.6

i Foderet, da Forskjellen i Kjæringsfaktorerne netop skyldes dette. Forøvrigt vil det senere blive viist, at der ved direkte Analyse af Smørfedt er fundet en forskellig Sammensætning af dette for de forskellige Hold.

med Korn—Rapskager—Rapsfrø.

Af 100 Dele Fedt i sød Mælk kom i Smørret.	Smør af 100 Pd. Mælk.			I Smørret fandtes ved kemisk Analyse.			Gjennemsnit af Antal Forsøg.
	Fundet ved For- søgene.	Beregnet for 3¼ pCt. Fedt i sød Mælk.		pCt. Fedt.	pCt. Vand.	pCt. andre Stoffer.	
		efter Smør- mæng- den ved For- søgene.	efter de kemiske Ana- lyser.				
Pd.	Pd.	Pd.					
5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
90.9	3.553	3.548	3.694	83.29	13.45	3.26	6
89.4	3.405	3.483	3.672	83.58	13.33	3.09	10
91.6	3.454	3.534	3.678	83.50	13.54	2.96	6
90.1	3.380	3.533	3.661	83.28	13.74	2.98	4
89.8	3.456	5.523	3.673	83.02	13.76	3.22	6
90.3	3.440	3.561	3.679	82.74	14.27	2.99	4
93.7	3.723	3.647	3.724	83.36	13.07	3.57	4
92.4	3.490	3.625	3.737	83.12	13.27	3.61	4
93.5	3.795	3.653	3.747	82.95	13.56	3.49	4
93.2	3.780	3.647	3.732	82.88	13.16	3.96	2
93.2	3.680	3.704	3.770	81.83	13.94	4.23	2
93.8	3.870	3.682	3.747	82.54	13.75	3.71	2
92.3	3.638	3.598	3.709	83.32	13.26	3.42	10
90.9	3.448	3.554	3.704	83.35	13.30	3.35	14
92.1	3.624	3.593	3.712	83.23	13.55	3.22	10
91.7	3.580	3.590	3.696	83.08	13.45	3.47	6
91.5	3.568	3.613	3.721	82.43	13.85	3.72	8
92.1	3.655	3.621	3.712	82.64	14.01	3.35	6

I Tab. XX er foretaget en Udregning af Smørudbyttet ved Forsøgene med Korn-Rapskager-Rapsfrø aldeles som den, der findes i Tab. XIX for Forsøg med Korn-Solsikke-kager. Til Tab. XX skal her kun bemærkes, at Holdene „KR“ og „Kr“ overalt ere regnede sammen under Benævnelsen „KR“, men altid paa en saadan Maade, at Tallene ikke miste noget i Comparabilitet med Tallene fra de andre Hold, og paa samme Maade ere de to Forsøgsrækker paa Egeskov (se Tab. I Række 3 og 4) regnede sammen. Der vilde forøvrigt ikke fremgaa andet ved at regne med Holdene og Forsøgsrækkerne hver for sig, end der nu fremgaar af Tab. XX, saaledes som den er dannet; men Oversigten lettes ved den foretagne Sammendragning.

Tallene i Kol. 7 i Tab. XX vise nu følgende:

Forsøgstid.	Pd. Smør af 100 Pd. Mælk med 3 $\frac{1}{4}$ pCt. Fedt.		
	Hold „K“	Hold „KR“	Hold „KF“
Egeskov.....	3,55	3,48	3,53
Ravnholt.....	3,65	3,63	3,65
Begge Gaarde.....	3,60	3,55	3,59
hvertil svarer	Pd. Mælk til 1 Pd. Smør.		
Egeskov.....	28,2	28,7	28,3
Ravnholt.....	27,4	27,6	27,4
Begge Gaarde.....	27,8	28,1	27,8

I disse Tal er der intet at spore med Hensyn til et forøget Smørudbytte ved ens Mælkefedme efter Fodring med Rapskager eller Rapsfrø i Stedet for med Blandsæd, og jævnføres foranstaaende Tal fra Forsøgstiden med de tilsvarende fra Forberedelsestid + Eftertid (se Tab. XX), vil Resultatet snarest tyde paa en lille Nedgang i Smørudbyttet for Holdene „KR“ og „KF“; og Tallene i Kol. 8 i Tab. XX, der ere udregnede alene efter de kemiske Analyser, vise det samme som de nys anførte Tal. Men hertil kommer, at ogsaa Smørrets kemiske Sammensætning var meget nær ens for de forskellige Hold. Her haves nemlig følgende:

Smørrets kemiske Sammensætning

Forsøgstid (begge Gaarde)	Hold „K“	Hold „KR“	Hold „KF“
pCt. Fedt.....	83,32	83,35	83,23
- Vand.....	13,26	13,30	13,55
- andre Stoffer.....	3,42	3,35	3,22

og endvidere haves, at

Med 1000 Dele Smørfedt gik over
i Smørret:

Vand	159,1	159,6	162,8
Andre Stoffer	41,0	40,2	38,7

Smørrets Sammensætning har altsaa her ikke været saaledes, at den maatte betinge et forskjelligt Smørudbytte for de forskjellige Hold, skjønt Kjærningsfaktorerne ogsaa ved denne Forsøgsrække vare forskjellige. Det er i og for sig ret mærkeligt, at Solsikkekager og Rapskager (og Rapsfrø) have udvist denne forskjellige Virkning med Hensyn til Smørudbyttet ved ens Mælkefedme. Men for at vurdere Forskjellen rigtig maa man tage i Betragtning, at Holdet „KR“ skal sammenlignes med Hold „KS“ og ikke med Hold „S“, for hvilket det større Udslag tidligere blev paavist; og hertil kommer, at Smørrets Behandling spiller en meget væsentlig Rolle med Hensyn til dets Vandindhold (og altsaa ogsaa dets procentiske Fedtindhold). Ved Forsøgene med Rapskager har det altsaa været saaledes, at den forskjellige Behandling, som blev Smørret til Del (se Side 36), har udvisket den Forskel i Smørudbyttet og i Smørrets Sammensætning, der sikkert ellers vilde have været til Stede, hvorimod Solsikkekagerens Virkning paa Smørfedt har været saa stor, at den ikke kunde udviskes eller i hvert Fald ikke blev udvisket ved den stærkere Behandling, som dette undergik.

Den tidligere omtalte praktiske Erfaring, at man har fundet et større Smørudbytte ved Fodring med „Oljekager“ end uden dette, er altsaa bleven bekræftet ved de her foretagne Forsøg med Korn-Solsikkekager, men af disse Forsøg

fremgaar dog tillige, at man i den praktiske Mejeridrift utvivlsomt har været paa Vildspor, naar man har søgt Aarsagen til det større Smørudbytte i en forøget Mælkefedme. Det er forøvrigt rimeligt, at man under praktiske Forhold kan have iagttaget større Forskjel i Smørudbyttet efter Fodring med Oljekager i Stedet for med Korn end den, der fremgaar af Tab. XIX og XX; men der er heller ikke Tvivl om, at vi vilde have fundet en større Forskjel ved Forsøgene med Korn-Solsikkekager end den, der fandtes, og at der vilde være fremkommet en Forskjel ogsaa ved Forsøgene med Korn-Rapskager-Rapsfrø, hvis ikke, som anført Side 36, Oljekage-Smørret ved Forsøgene var blevet æltet stærkere end Smørret fra Kornholdene. Og det maa desuden ikke glemmes, at der ogsaa i Hold „K“s Foder fandtes Oljekager (se Foder-tabellerne), der hørte med til „Fællesfoderet“. Men sæt nu, at der er Tale om en Gaard, hvor der i lang Tid ikke er fodret med Oljekager, og hvor man er kommen ind paa en vis Behandlingsmaade af Smørret, hvorved et vist Smørudbytte er naaet, og at man saa paa denne Gaard har givet Køerne et Tillæg af Oljekager — særlig Solsikkekager — eller man har ombyttet en vis Mængde Blandsæd med Oljekager, medens man derimod ikke foretog en tilsvarende Forandring i Behandlingen af Smørret, saa er der efter de udførte Forsøg at dømme ingen Tvivl om, at man vil have kunnet spore en meget væsentlig Forøgelse i Smørudbyttet af samme Mælkemængde. Men man har da ogsaa faaet Smør af en helt anden Sammensætning end tidligere, nemlig Smør med et mindre Fedtindhold og et større Vandindhold. Men naar dette større Vandindhold ikke er kommen til Syne som „bortflydende Lage“, er man vist i de fleste Tilfælde slet ikke bleven opmærksom derpaa. Bortflydende Lage og Smørrets kemiske Indhold af Vand staar dog som bekjendt ikke i noget direkte Forhold til hinanden (jfr. Laboratoriets 28de Beretning).

I Tab. XXI (se Side 74—75) er for Runkelroe-Turnipsforsøgene foretaget den samme Udregning af Smørudbyttet som i Tab. XIX og XX. Smørudbyttet og Mælkeforbruget har ved disse Forsøg for Holdene „R“ og „T“ været følgende:

	Pd. Smør af 100 Pd. Mælk med $3\frac{1}{4}$ pCt. Fedt.		Pd. Mælk til 1 Pd. Smør.	
Forsøgstid.	Hold „R“	Hold „T“	Hold „R“	Hold „T“
Egeskov	3,54	3,57	28,3	28,0
Ravnholt.....	3,59	3,61	27,9	27,7
Begge Gaarde..	3,56	3,59	28,1	27,9
Forberedelsestid + Eftertid.				
Egeskov	3,54	3,60	28,3	27,8
Ravnholt.....	3,63	3,55	27,6	28,2
Begge Gaarde..	3,58	3,57	27,9	28,0

I Tallene for Egeskov er der her en svag relativ Nedgang i Smørudbyttet fra Hold „R“ til Hold „T“, for Ravnholt er der derimod en kjendelig relativ Opgang; men skjønt denne sidste, set i Belysning af den tilsvarende Forskjel, der fandtes ved Forsøgene med Korn-Solsikkekager, stemmer med den tidligere omtalte Forskjel i Kjærningsfaktorerne, der blev iagttaget ved denne Forsøgsrække, samt ligeledes med andre Undersøgelser, der senere ville blive omtalte, tør vi dog ikke her tillægge Forskjellen særlig Betydning, da Holdene paa denne Forsøgsrække som tidligere omtalt ikke var tilstrækkelig ensartede. Betragte vi i Stedet for ovenanførte Tal Tallene i Kol. 8 i Tab. XXI, der ere udregnede uden Hensyn til Fedttabet i Kol. 4, finde vi ved begge Forsøgsrækker en Opgang i Smørudbyttet fra Hold „R“ til Hold „T“, hvilket altsaa tyder paa, at Turnips har givet Smør af en saadan Sammensætning, at denne ved ens Mælkefedme betinger et større Smørudbytte af samme Mælkemængde end Runkelroer. Smørrets kemiske Sammensætning er i Gjennemsnit for begge Gaarde følgende:

	Smørrets kemiske Sammensætning.	
Forsøgstid	Hold „R“	Hold „T“
pCt. Fedt.....	83,00	82,36
- Vand	13,44	13,92
- Andre Stoffer..	3,56	3,72

Tab. XXI. Smørudbytte ved

	Hold.	Smørfedt.			
		i 100 Pd. sød Mælk.	i Smør af 100 Pd. sød Mælk.	Fedttab.	
				i skum- metMælk og Kjær- nemælk.	andet Fedttab.
		Pd.	Pd.	Kvt.	Kvt.
Egeskov 1893—94.		1.	2.	3.	4.
Forsøgstid	R	3.120	2.795	19.2	13.3
	RT	3.023	2.726	19.4	10.3
	T	3.100	2.774	19.2	13.4
Forberedelsestid + Eftertid.....	R	3.160	2.832	22.0	10.8
	RT	3.103	2.749	22.5	12.9
	T	3.060	2.785	22.1	5.4
Ravnholt 1894—95.					
Forsøgstid	R	3.245	2.985	19.9	6.1
	T	3.223	2.956	20.1	6.6
Forberedelsestid + Eftertid.....	R	3.415	3.167	20.0	4.8
	T	3.330	3.011	20.0	11.9
Begge Gaarde.					
Forsøgstid	R	3.183	2.890	19.6	9.7
	T	3.162	2.865	19.7	10.0
Forberedelsestid + Eftertid.....	R	3.288	2.999	21.0	7.8
	T	3.195	2.898	21.1	8.6

Forsøgene med Runkelroer—Turnips.

Af 100 Dele Fedt i sød Mælk kom i Smørret.	Smør af 100 Pd. Mælk.			i Smørret fandtes ved kemisk Analyse.			Gjennemsnit af Antal Forsøg.
	fundet ved For- søgene.	Beregnet for 3 ¹ / ₄ pCt. Fedt i sød Mælk.		pCt. Fedt.	pCt. Vand.	pCt. andre Stoffer.	
		efter Smør- mæng- den ved For- søgene.	efter de kemiske Ana- lyser.				
Pd.	Pd.	Pd.					
5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
89.6	3.378	3.535	3.696	82.74	13.85	3.41	6
90.2	3.317	3.593	3.719	82.18	14.29	3.53	6
89.5	3.383	3.566	3.730	81.99	14.45	3.56	6
89.6	3.430	3.539	3.670	82.56	14.12	3.32	3
88.6	3.317	3.495	3.650	82.87	14.31	2.82	3
91.0	3.367	3.597	3.662	82.71	14.15	3.14	3
92.0	3.585	3.591	3.665	83.25	13.03	3.72	8
91.7	3.573	3.606	3.686	82.72	13.40	3.88	8
92.7	3.828	3.629	3.687	82.72	13.56	3.72	4
90.4	3.645	3.548	3.692	82.62	13.68	3.70	4
90.8	3.482	3.563	3.680	83.00	13.44	3.56	14
90.6	3.478	3.586	3.706	82.36	13.92	3.72	14
91.2	3.629	3.584	3.679	82.64	13.84	3.52	7
90.7	3.506	3.572	3.677	82.67	13.91	3.42	7

hvoraf følger, at

Med 1000 Dele Smørfedt
gik over i Smørret.

Vand	161,9	169,0
Andre Stoffer	42,9	45,2

I disse Tal findes altsaa en lignende Forskjel som den, der fandtes mellem Holdene „K“ og „KS“ ved Forsøgene med Korn—Solsikkekager, men det maa dog bemærkes, at Tallene kun gjælde for en Sammenligning mellem Runkelroer og Turnips indbyrdes, hvorimod Forsøgene intet oplyse om, hvorledes nogen af disse to Roesorter med Hensyn til Smørudbytte stiller sig over for Blandsød eller andre Foderstoffer.

I Tab. XXII (Side 77) er der endelig paa samme Maade som i de foregaaende Tabeller for Fuldstændigheds Skyld beregnet Smørudbytte ved Forsøgene med Korn-Melassefoder. Her haves i Kol. 7 følgende Tal:

Egeskov	Pd. Smør af 100 Pd. Mælk med $3\frac{1}{4}$ pCt. Fedt.		
	Hold „A“	Hold „B“	Hold „C“
Forsøgstid	3,49	3,43	3,49
Forberedelsestid + Eftertid	3,44	3,39	3,42

hvortil svarer

	Pd. Mælk til 1 Pd. Smør.		
Forsøgstid	28,7	29,2	28,7
Forberedelsestid + Eftertid	29,0	29,5	29,2

I disse Tal er der intet at finde med Hensyn til et forskjelligt Smørudbytte af Holdene, og det samme gjælder de tilsvarende Tal i Kol. 8 i Tab. XXII. Smørrets kemiske Sammensætning er vel noget forskjellig, men vi tør dog ikke lægge nogen Vægt herpaa, da der kun foreligger en enkelt Forsøgsrække.

I det foregaaende er der flere Gange regnet med Tallene for Fedt i skummet Mælk og Kjærnemælk; en Oversigt over disse Tal findes i Tab. XXIII (Side 78—79), hvori dog er medtaget alle de i Hovedtabellerne Nr. 26—33 opførte enkelte Forsøg, medens der i det foregaaende selvfølgelig kun er regnet med dem, ved hvilke der blev udført fuldstændige kemiske Analyser af Smørret.

Tab. XXII. Smørudbytte ved Forsøgene med Korn—Melassefoder.

Egeskov. 1895—96.	Hold.	Smørfedt.				Af 100 Dele Fedt i sød Mælk kom i Smørret.	Smør af 100 Pd. Mælk.			I Smørret fandtes ved kemisk Analyse.			Gjennemsnit af Antal Forsøg.
		i 100 Pd. sød Mælk. Pd.	i Smør af 100 Pd. sød Mælk. Pd.	Fedttab.			fundet ved Forsøgene. Pd.	Beregnet for 3¼ pCt Fedt i sød Mælk.					
				i skummet Mælk og Kjærnemælk. Kvt.	andet Fedttab. Kvt.			efter Smør- mængden ved Forsøgene. Pd.	efter de kemiske Analyser. Pd.	pCt Fedt.	pCt. Vand.	pCt. andre Stoffer.	
Forsøgstid	A B C	2.996 3.092 3.092	2.669 2.701 2.730	26.0 26.2 26.2	6.7 12.9 10.0	89.1 87.3 88.3	3.182 3.240 3.296	3.485 3.430 3.487	3.565 3.584 3.607	83.87 83.36 82.83	13.07 13.39 13.57	3.06 3.25 3.60	5 5 5
Forberedelsestid + Eftertid	A B C	3.100 3.080 3.180	2.729 2.641 2.790	23.2 24.2 23.3	13.9 19.7 15.7	88.0 85.7 87.7	3.265 3.185 3.340	3.444 3.390 3.424	3.598 3.628 3.612	83.59 82.91 83.52	13.18 13.54 13.15	3.23 3.55 3.33	2 2 2

Tab. XXIII. Oversigt over Fedt i skummet Mælk og Kjærnemælk.

	Skummet Mælk pCt Fedt.			Kjærnemælk pCt. Fedt.		
Korn—Solsikkekager.	K	KS	S	K	KS	S
Forsøgstid.						
Egeskov 1892—93	0.193	0.196	0.184	0.297	0.311	0.363
Ravnholt 1893—94	0.168	0.200	0.193	0.319	0.410	0.415
Gjennemsnit...	0.180	0.198	0.188	0.308	0.361	0.389
Forberedelsestid + Eftertid.						
Egeskov 1892—93	0.290	0.280	0.275	0.448	0.438	0.435
Ravnholt 1893—94	0.265	0.270	0.330	0.405	0.430	0.380
Gjennemsnit...	0.278	0.275	0.303	0.426	0.434	0.408
Korn-Rapskager-Rapsfrø.	K	KR og Kr	KF	K	KR og Kr	KF
Forsøgstid.						
Egeskov 1894—95	0.129	0.163	0.171	0.308	0.369	0.354
Ravnholt 1895—96	0.098	0.125	0.103	0.358	0.340	0.333
Gjennemsnit...	0.113	0.144	0.137	0.333	0.355	0.343
Forberedelsestid + Eftertid.						
Egeskov 1894—95	0.180	0.165	0.205	0.335	0.340	0.373
Ravnholt 1895—96	0.120	0.130	0.120	0.350	0.395	0.350
Gjennemsnit...	0.150	0.148	0.163	0.343	0.368	0.361

(Fortsættelse af Tab. XXIII).

	Skummet Mælk pCt. Fedt.			Kjærnemælk. pCt. Fedt.		
	R	RT	T	R	RT	T
Runkelroer—Turnips.						
Forsøgstid.						
Egeskov 1893—94	0.163	0.167	0.170	0.370	0.381	0.359
Ravnholt 1894—95	0.173	—	0.195	0.297	—	0.302
Gjennemsnit...	0.168	—	0.183	0.334	—	0.330
Forberedelsestid + Eftertid.						
Egeskov 1893—94	0.150	0.190	0.165	0.510	0.533	0.507
Ravnholt 1894—95	0.180	—	0.185	0.310	—	0.313
Gjennemsnit...	0.165	—	0.175	0.410	—	0.410
Korn—Melassefoder.	A	B	C	A	B	C
Egeskov 1895—96.						
Forsøgstid	0.224	0.218	0.214	0.340	0.356	0.362
Forb. + Eftertid	0.190	0.235	0.200	0.410	0.445	0.415

Ved de to første Aars Forsøg paa Egeskov og Ravnholt blev der de fleste Forsøgsdage udført dobbelte Kjærninger, en af pasteuriseret og en af ikke pasteuriseret Fløde. Hensigten hermed var dels, saaledes som det er omtalt i det foregaaende, at undersøge, om Foderstoffernes Virkninger paa Smørret var forskjellig, eftersom der anvendtes Pasteurisering eller ikke, men dels ogsaa at undersøge Smørudbyttet efter Pasteurisering af Fløden.

Efter Skumningen blev Fløden delt i to lige Dele, hvoraf den ene blev pasteuriseret paa den Side 12 omtalte

Maade. Det var dog ikke alene Opgaven at faa de to Flødeprøver lige store, men de skulde ogsaa indeholde lige meget Fedt, da Smørudbyttet af dem jo ellers vilde blive forskjelligt. Der blev derfor som Kontrol for Flødens ensartede Deling jævnlig indsendt til Laboratoriet Flødeprøver til kemisk Analyse, dels en pasteuriseret og dels en ikke pasteuriseret Prøve, og hvorledes Fedtindholdet i disse stillede sig, vil fremgaa af Hovedtal Nr. 17, hvor der i Gjennemsnit af 60 Flødeanalyser haves:

	pCt Fedt i Fløde:	
	Ikke pasteuriseret.	Pasteuriseret.
1ste Hold (11 Prøver)....	17,53	17,53
2det Hold (8 do.)	17,62	17,60
3die Hold (11 do.)	17,31	17,34
Gjennemsnit...	17,473	17,480

Da Flødemængden af 100 Pd. sød Mælk var ca. $16\frac{1}{2}$ Pd., vil den Forskel, der betinges af foranstaaende Gjennemsnitstal, ikke beløbe sig til mere end 1 à 2 Kvint Smør af 1000 Pd. Mælk. Der kan altsaa ikke i Flødens Deling søges nogen Aarsag til et forskjelligt Smørudbytte ved Forsøgene med Pasteurisering og Ikke-Pasteurisering.

Skjønt Kjærningen foregik ens for de pasteuriserede og de ikke pasteuriserede Prøver, hvilket vil fremgaa af Hovedtabellerne Nr. 18—21, kom Kjærnemælken fra de pasteuriserede Prøver dog gjennemsnitlig til at indeholde lidt mere Fedt end Kjærnemælken fra de ikke pasteuriserede. Hvorledes Forholdet her stiller sig, vil ses af Tab. XXIV, i hvilken findes opført Gjennemsnitstal for Fedt i Kjærnemælk fra alle de enkelte Forsøg ved de forskjellige Forsøgsrækker.

I Tab. XXIV (Side 81) haves i Gjennemsnit af 71 enkelte Forsøg:

Kjærnemælk fra Pasteurisering... 0.359 pCt. Fedt.

— — Ikke-Pasteur. ... 0.329 — —

altsaa en Forskel af 0.03 pCt. Denne Forskel er kun omtrent halvt saa stor som den tilsvarende Forskel ved Pasteuriseringsforsøgene i Laboratoriets 22de Beretning, hvor Forskjellen var 0.05 pCt. Men disse Forskjelle i Kjærnemælkens

Tab. XXIV. Oversigt over Fedt i Kjærnemælk og Vand i Smør ved Pasteurisering og Ikke-Pasteurisering.

	Fedt i Kjærnemælk.			Vand i Smør.		
	Ikke pasteuriseret. pCt.	Pasteuriseret. pCt.	Antal Forsøg.	Ikke pasteuriseret. pCt.	Pasteuriseret. pCt.	Antal Forsøg.
Egeskov.						
Forsøgsrækken 1892—93	0.322	0.348	24	14.57	13.97	24
— 1893—94	0.340	0.384	15	14.43	13.89	12
— 1894....	0.320	0.340	3	14.31	13.82	3
Gjennemsnit...	0.328	0.360	42	14.51	13.94	39
Ravnholt.						
Forsøgsrækken 1893—94	0.372	0.391	15	14.92	14.35	15
— 1894—95	0.286	0.320	14	13.47	13.23	12
Gjennemsnit...	0.330	0.357	29	14.28	13.85	27
Begge Gaarde.						
Gjennemsnit...	0.329	0.359	71	14.42	13.90	66

Fedme fra Pasteurisering og Ikke-Pasteurisering ere kun gjennemsnitlige; thi det vil af Tallene for de enkelte Forsøg ses, at det ikke sjælden indtræder, at Kjærnemælken efter Pasteurisering indeholder mindre Fedt end efter Ikke-Pasteurisering. Forskjellen i Gjennemsnitstallene betinge dog en Forskjel i Smørudbyttet, men da Mængden af Kjærnemælk pr. 100 Pd. sød Mælk ved Forsøgene i nærværende Beretning var ca. 15 Pd., bliver Forskjellen i Smørfedt som Følge af

Tab. XXV. Smørudbytte ved

	Hold.	Smørfedt.			
		i 100 Pd. sød Mælk.	i Smør af 100 Pd. sød Mælk.	Fedttab.	
				i skum- metMælk og Kjær- nemælk.	andet Fedttab.
		Pd.	Pd.	Kvint	Kvint
Ikke-Pasteuriseret.		1.	2.	3.	4.
Egeskov.					
1892—93	K	3.134	2.838	21.4	8.2
	KS	3.130	2.864	21.5	5.1
	S	2.996	2.670	22.1	10.5
1893—94	R	3.110	2.781	19.3	13.6
	RT	3.025	2.724	19.4	10.7
	T	3.073	2.743	19.3	13.7
1894	alle	3.033	2.724	20.8	10.1
Gjennemsnit...	—	3.072	2.764	20.5	10.3
Ravnholt.					
1893—94	K	3.358	3.074	20.6	7.8
	KS	3.288	3.001	21.5	7.2
	S	3.245	3.021	22.2	0.2
1894—95	R	3.302	3.041	19.7	6.4
	T	3.258	2.966	19.8	9.4
Gjennemsnit...	—	3.290	3.021	20.7	6.2
Gjennemsnit for begge Gaarde	—	3.181	2.892	20.6	8.3

Pasteurisering og Ikke-Pasteurisering.

Af 100 Dele Fedt i sød Mælk kom i Smørret.	Smør af 100 Pd. Mælk.			I Smørret fandtes ved kemisk Analyse.			Gjennemsnit af Antal Forsøg.
	fundet ved Forsøgene.	Beregnet for 3¼ pCt. Fedt i sød Mælk.		pCt. Fedt.	pCt. Vand.	pCt. andre Stoffer.	
		efter Smør-mængden ved Forsøgene.	efter de kemiske Analyser.				
Pd.	Pd.	Pd.	Pd.				
5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
90.6	3.458	3.600	3.700	82.06	14.28	3.66	5
91.5	3.500	3.646	3.708	81.84	14.32	3.84	5
89.1	3.282	3.594	3.723	81.36	15.05	3.59	5
89.4	3.380	3.550	3.716	82.27	14.25	3.48	4
90.0	3.308	3.581	3.711	82.36	14.30	3.34	4
89.3	3.355	3.571	3.739	81.77	14.76	3.47	4
89.8	3.300	3.563	3.685	82.54	14.31	3.15	3
90.0	3.369	3.586	3.712	82.03	14.47	3.50	30
91.6	3.753	3.621	3.716	81.92	14.32	3.76	4
91.3	3.685	3.638	3.727	81.44	14.82	3.74	4
93.1	3.765	3.771	3.774	80.24	15.81	3.95	4
92.1	3.670	3.607	3.685	82.86	13.33	3.81	6
91.0	3.597	3.588	3.702	82.45	13.62	3.93	6
91.8	3.694	3.645	3.721	81.78	14.38	3.84	24
90.9	3.532	3.615	3.716	81.91	14.42	3.67	54

Tab. XXV

	Hold.	Smørfedt.			
		i 100 Pd. sød Mælk.	i Smør af 100 Pd. sød Mælk.	Fedttab.	
				i skum- metMælk og Kjær- nemælk.	andet Fedttab.
		Pd.	Pd.	Kvint	Kvint
Pasteuriseret.		1.	2.	3.	4.
Egeskov.					
1892—93	K	3.134	2.848	21.7	6.9
	KS	3.130	2.870	21.9	4.1
	S	2.996	2.703	22.4	6.9
	R	3.110	2.803	20.0	10.7
1893—94	RT	3.025	2.718	20.2	10.4
	T	3.073	2.772	19.7	10.4
1894	alle	3.033	2.739	21.0	8.4
Gjennemsnit...	—	3.072	2.779	21.0	8.3
Ravnholt.					
1893—94	K	3.358	3.076	20.7	7.5
	KS	3.288	3.001	22.8	5.9
	S	3.245	3.051	22.0	÷ 2.6
1894—95	R	3.302	3.050	20.3	4.9
	T	3.258	2.983	20.4	7.1
Gjennemsnit...	—	3.290	3.032	21.2	4.6
Gjennemsnit for begge Gaarde	—	3.181	2.906	21.1	6.4

(fortsat).

Af 100 Dele Fedt i sød Mælk kom i Smørret.	Smør af 100 Pd. Mælk.			I Smørret fandtes ved kemisk Analyse.			Gjennemsnit af Antal Forsøg.
	fundet ved For- søgene.	Beregnet for 3¼ pCt. Fedt i sød Mælk.		pCt. Fedt.	pCt. Vand.	pCt. andre Stoffer.	
		efter Smør- mæng- den ved For- søgene.	efter de kemiske Ana- lyser.				
Pd.	Pd.	Pd.					
5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
90.9	3.440	3.580	3.664	82.78	13.64	3.58	5
91.7	3.468	3.613	3.663	82.75	13.73	3.52	5
90.2	3.304	3.614	3.698	81.82	14.57	3.61	5
90.1	3.373	3.542	3.671	83.09	13.59	3.32	4
89.9	3.303	3.577	3.703	82.31	14.28	3.41	4
90.2	3.348	3.562	3.688	82.79	13.80	3.41	4
90.3	3.297	3.558	3.659	83.09	13.82	3.09	3
90.5	3.362	3.578	3.678	82.66	13.92	3.42	30
91.6	3.728	3.598	3.688	82.50	13.77	3.73	4
91.3	3.688	3.641	3.714	81.37	14.82	3.81	4
94.0	3.753	3.759	3.727	81.30	14.97	3.73	4
92.4	3.662	3.600	3.658	83.29	13.09	3.62	6
91.6	3.597	3.588	3.673	82.92	13.37	3.71	6
92.2	3.686	3.637	3.692	82.28	14.00	3.72	24
91.4	3.524	3.607	3.685	82.47	13.96	3.57	54

den ulige fede Kjærnemælk kun 0.0045 Pd., hvilket vil svare til en Forskjel af ca. 5 Kvint Smør af 1000 Pd. Mælk, en Forskjel, der vanskelig vil kunne mærkes i den praktiske Bedrift.

I Tab. XXV (Side 82—85) er nu opført en lignende Oversigt over Smørudbyttet ved Pasteurisering og Ikke-Pasteurisering som den, der angaaende Holdenes Smørudbytte findes i Tab. XIX—XXII.

I øverste Afsnit af Tab. XXV (Side 82—83) er samlet Tallene fra alle de ikke pasteuriserede Prøver for hver af Gaardene for sig, hvorhos der er skjelnet mellem Tallene for de enkelte Hold, skjønt dette egentlig ikke var nødvendigt for det, her skal belyses. I nederste Afsnit af Tab. XXV (Side 84—85) er paa samme Maade samlet Tallene fra alle de pasteuriserede Prøver. Tallene i hver Linje er Gjennemsnit af alle de for de enkelte Hold foretagne Undersøgelser, men Tallene i 1ste Linje i hvert af de to Afsnit hidrøre fra samme Mælk, hvis Fløde var bleven delt saaledes som nys omtalt. Paa denne Maade høre alle de ens betegnede Linjer i de to Afsnit sammen. At Antallet af Forsøg ialt er et andet her end i Tab. XIX—XXI tilsammen, ligger blot i, at der visse Dage kun blev foretaget Kjærninger enten af pasteuriseret eller af ikke pasteuriseret Fløde; disse Kjærninger kunde medtages i de foregaaende Tabeller, hvor det blot gjaldt om at undersøge Holdenes Udbytte, men selvfølgelig ikke her, hvor det er Udbyttet fra selve Pasteuriseringen, der skal undersøges. Hvilke Kjærninger der ere udeladte her, vil fremgaa af Hovedtabellerne, særlig Nr. 50—54. Ogsaa i Tab. XXV er der opført Tal for beregnet Smørudbytte ved ens Mælkefedme (Kol. 7), skjønt de for Smørudbytte direkte fundne Tal (Kol. 6) lige saa godt kunne benyttes her som hine; det vil da ogsaa ses, at sammenhørende Forskjelle mellem disse to Slags Tal alle Vegne er den samme.

Se vi nu først paa de Tal i Tab. XXV, som angive Smørrets kemiske Sammensætning, haves i Gjennemsnit for begge Gaarde de to Forsøgsaar følgende:

Smørrets kemiske Sammensætning.

	<u>Ikke pasteuriseret.</u>	<u>Pasteuriseret.</u>
pCt. Fedt.....	81,91	82,47
— Vand	14,42	13,96
— Andre Stoffer	3,67	3,57

hvortil svarer at der

Med 1000 Dele Smørfedt gik over i Smørret.

	<u>Ikke pasteuriseret.</u>	<u>Pasteuriseret.</u>
Vand	176,0	169,3
Andre Stoffer..	44,8	43,3

Det pasteuriserede Smør indeholdt altsaa ca. $\frac{1}{2}$ pCt. mere Fedt og $\frac{1}{2}$ pCt. mindre Vand end det ikke pasteuriserede. Denne Forskjel i Smørrets Sammensætning betinger et lidt forskjelligt Smørudbytte ved Pasteurisering og Ikke-Pasteurisering, hvilket da ogsaa ses af Tallene for Smørudbytte i Kolonne 8 af Tab. XXV, der ere udregnede alene af de kemiske Analyser. Her haves i Gjennemsnit for begge Gaarde de to Forsøgsaar:

Pd. Smør af 100 Pd. Mælk med $3\frac{1}{4}$ pCt. Fedt, beregnet af de kemiske Analyser:

	<u>Ikke pasteuriseret.</u>	<u>Pasteuriseret.</u>	<u>Forskjel.</u>
Egeskov	3,712	3,678	0.034
Ravnholt.....	3,721	3,692	0.029
Begge Gaarde	3,716	3,685	0.031

altsaa i Gjennemsnit ca. 3 Kvint Smør af 100 Pd. Mælk mindre efter Pasteurisering. Denne Forskjel er betydelig mindre end den tilsvarende, som fandtes i Laboratoriets 22de Beretning, hvor der i Gjennemsnit fandtes 8 Kvint Smørtab pr. 100 Pd. Mælk ved Pasteurisering.

Af de direkte Maalinger af Smørudbyttet ved Arbejderne i det praktiske Mejeri fremgik følgende:

Pd. Smør af 100 Pd. Mælk direkte fundet i Mejerierne.

	<u>Ikke pasteuriseret.</u>	<u>Pasteuriseret.</u>	<u>Forskjel.</u>
Egeskov	3,369	3,362	0.007
Ravnholt	3,694	3,686	0.008
Begge Gaarde	3,532	3,524	0.008

Af disse Tal ses, at Smørudbyttet meget nær har været ens ved Pasteurisering og Ikke-Pasteurisering; i Gjennemsnit for begge Gaarde er Forskjellen kun 8 Kvint Smør af 1000 Pd. Mælk, og sættes Smørudbyttet ved Ikke-Pasteurisering = 100, bliver Smørudbyttet ved Pasteurisering: 99,8. Forskjellen i Mælkeforbrug til 1 Pd. Smør er i Gjennemsnit for begge Gaarde kun $\frac{1}{16}$ Pd., en Forskjel, der næppe vil kunne iagttages i den praktiske Bedrift.

Af de to Rækker Tal for Smørudbytte, som findes i Tab. XXV Kol. 6 og 8, og som nys ere gjengivne, fremgaar altsaa, at vel har Forskjellen i Smørudbyttet ved Pasteurisering og Ikke-Pasteurisering været forskjellig, eftersom der gaas ud fra det direkte i Mejeriet fundne Smørudbytte, eller fra, hvorledes Smørudbyttet er betinget af Smørrets Sammensætning, men i begge Tilfælde er Forskjellen langt mindre, end den fandtes ved Forsøgene i Laboratoriets 22de Beretning. Grunden hertil er den, at ved Forsøgene i 22de Beretning blev Smørret fra Pasteurisering og Ikke-Pasteurisering af Hensyn til den Sammenligning, der skulde foretages med det, behandlet ens. Men da det i den praktiske Mejeridrift jo ikke er nødvendigt at underkaste Smørret samme Behandling, enten der har været anvendt Pasteurisering eller ej, saa var der en Mulighed for, at Smørtabet, som fremkom ved Forsøgene i 22de Beretning, og som særlig skyldtes, at det pasteuriserede Smør indeholdt mindre Vand end det ikke pasteuriserede, kunde overvindes ved Smørrets Æltning. Det er dette, der er søgt belyst ved nærværende Forsøg, og det vil da ogsaa af de foran gjengivne Tal for Smørudbyttet i Mejeriet ses, at det noget nær er lykkedes. At Smørmængden i Mejeriet ikke fuldt ud stemmer med Smørrets kemiske Sammensætning, skyldes et Forhold, som er ejendommeligt for Forsøgene, og som der ikke kan regnes med i den praktiske Bedrift; vi skulle derfor lade dette uomtalt her. Men selv om der regnes med den Forskjel i Smørudbyttet, som fremgaar af de kemiske Analyser, saa er denne ikke større, end at den kunde have været udjævnet ved Smørrets Behandling.

At der altsaa i det hele er fremkommet en Forskjel i Smørudbyttet ved Pasteurisering og Ikke-Pasteurisering, vil blot sige, at Forskjellen ikke er udjævnet; thi der var intet til Hinder for, at dette meget let kunde være sket blot ved at give det pasteuriserede Smør en lidt svagere Æltning eller det ikke pasteuriserede en lidt stærkere Æltning, end det fik. Ja der havde end ikke været noget til Hinder for paa denne Maade at bringe Overvægten over paa det pasteuriseredes Side; Forskjellen i Godheden af de to Slags Smør var i Virkeligheden saa stor, og Forskjellen i Smørudbyttet saa lille, at den første næppe var forsvunden, selv om den sidste var bleven udjævnet ved en noget svagere Behandling af det pasteuriserede Smør end den, dette blev underkastet.

Hovedresultatet af disse Undersøgelser er altsaa blevet, at Pasteuriseringen ikke behøver i nogen nævneværdig Grad at influere paa Smørudbyttet i Mejeriet, naar blot Smørrets Behandling retter sig efter, om der anvendes Pasteurisering eller ikke, et Resultat, som man vist forøvrigt er kommen til i de fleste Mejerier, hvor Pasteuriseringen i længere Tid har været indført.

Da Smørudbyttet meget er afhængigt af Smørrets Vandindhold, og dette i meget væsentlig Grad kan paavirkes ved Æltningen, hidsættes her, i Anledning af det nys om Smørudbyttet ved Pasteurisering anførte, følgende Regning, der skal tjene til Belysning af, hvorledes Smørrets procentiske Vandindhold og den borttælte Lagemængde ere afhængige af hinanden.

Kaldes Smørudbyttet af 100 Pd. Mælk: s, og dettes Vandprocent: p, samt Lagens procentiske Vandholdighed: q, findes den Lagemængde: x, som skal borttæles af Smørret, for at dettes Vandprocent kan blive: d mindre, af følgende Ligning:

$$\frac{s \cdot p \div q \cdot x}{s \div x} = p \div d, \text{ der giver: } x = \frac{s \cdot d}{q \div p + d}$$

Naar Vandmængden: q i Lagen beregnes af de fuldstændige Analyser af Smør, der findes i Hovedtabellerne Nr. 50—57, faas i Gjennemsnit af 186 Analyser, at

Smørret indeholdt 13.90 pCt. Vand og 3.50 pCt. „andre Stoffer“,

hvoraf følger, at Lagens Vandholdighed var 80 pCt. *) Sættes nu i ovenstaaende Formel: $q = 80$, og $d = 1$, bliver x den Lagemængde, der endnu skal bortælt, for at Vandprocenten kan blive 1 lavere, altsaa:

$$x = \frac{s}{81 \div p}$$

Efter denne Formel er Tab. XXVI udregnet, idet s er sat lig Tallene i Tabellens øverste Linje, altsaa lig 5.00 — 4.75 o. s. v., og p lig Tallene i Tabellens første Kolonne, altsaa lig 17 — 16 — 15 o. s. v.

For yderligere at tydeliggjøre, hvad Meningen er med Tab. XXVI, ville vi vælge følgende Exempel: Naar Smørudbyttet er 4.00 Pd. Smør af 100 Pd. Mælk, og det har et Vandindhold af 14 pCt., hvor megen Lage skulde der da endnu æltes bort, for at Vandindholdet kunde blive 13 pCt.? — I Kol. med Overskrift 4.00 og ud for Tallet 14 i første Kolonne findes nu Tallet 6,0; — 6 Kvint Lage er altsaa Tabellens Svar paa det nys fremsatte Spørgsmaal. Var Smørudbyttet 3,50, og Vandindholdet 15, fandt man 5,3 o. s. v. — En Forskel i Vandprocenten af $\frac{1}{2}$ vil meget nær svare til en bortæltet Lagemængde, der er halvt saa stor, som Tallene i Tabellen angive o. s. v. — For Tal for Smørudbytte og Vandprocenter, der ligge imellem de i Tab. opførte, kan man, da Tallene i samme Kolonne eller i samme vandrette Linje kun afvige lidt fra hinanden, let udregne det Tal, man søger, f. Ex.: Smørudbyttet er 3,60, og Vandprocenten $15\frac{1}{2}$, hvor megen Lage skal der bortælt, for at Vandprocenten kan blive $14\frac{1}{2}$? Det ses af Tabellen, at det søgte Tal maa ligge mellem 5,75 (Middeltallet af 5,7 og 5,8) og 5,35 (Middeltallet af 5,4 og 5,3), og omtrent midt imellem disse, altsaa er det meget nær 5,5. — Tabellen viser, at der for at gjøre Vandprocenten 1 lavere skal æltes omtrent lige megen

*) Jfr. Laboratoriets 36te Beretning Side 103.

Tab. XXVI. Forhold mellem borttæltet Lage og Nedgang i Vandprocent.

pCt. Vand i Smør (p)	Naar Pd. Smør (s) af 100 Pd. sød Mælk er:								
	5.00	4.75	4.50	4.25	4.00	3.75	3.50	3.25	3.00
	hvortil svarer Pd Mælk til 1 Pd. Smør:								
	20.0	21.1	22.2	23.5	25.0	26.7	28.6	30.8	33.3
	vil en Forskjel af 1 pCt. i Vandindholdet bevirke følgende Forskjel (x) i Kvint Smør af 100 Pd. Mælk:								
17	7.8	7.4	7.0	6.6	6.3	5.9	5.5	5.1	4.7
16	7.7	7.3	6.9	6.5	6.2	5.8	5.4	5.0	4.6
15	7.6	7.2	6.8	6.4	6.1	5.7	5.3	4.9	4.5
14	7.5	7.1	6.7	6.3	6.0	5.6	5.2	4.8	4.5
13	7.4	7.0	6.6	6.2	5.9	5.5	5.1	4.8	4.4
12	7.2	6.9	6.5	6.2	5.8	5.4	5.1	4.7	4.3
11	7.1	6.8	6.4	6.1	5.7	5.4	5.0	4.6	4.3
11—17	eller følgende Forskjel i Pd. Mælk til 1 Pd. Smør:								
	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5

Lage bort, enten Vandprocenten er stor eller lille, idet Tallene i samme Kolonne er omtrent lige store, men derimod skal der æltes en forskjellig Lagemængde bort, eftersom Smørudbyttet er forskjelligt. — I Tabellens nederste Linje er anført, hvilken Forandring Mælkeforbruget til 1 Pd. Smør undergaar, naar Vandprocenten bliver 1 mindre; denne Forandring er meget nær den samme for alle de opførte Vand-

procenter, hvorfor der i nederste Linje kun er angivet det omtrentlige Tal for alle Vandprocenter under ét.

Undersøgelser af Smørfedt.

Da det ved de kemiske Analyser, der har ledsaget Laboratoriets forskellige Fodringsforsøg med Malkekøer, som bekendt stadig har viist sig, at der ikke har kunnet paavises nogen synderlig Forandring i Mælkens Sammensætning efter Fodring med forskellige Foderstoffer, naar Talen blot var om, hvor meget der var i Mælken af Fedt, Æggehvide-stoffer, o. s. v., laa det nær at gaa et Skridt videre og at undersøge disse Mælkebestanddeles Beskaffenhed nærmere. Dette er ved de her udførte Forsøg sket for Fedtstoffets Vedkommende derved, at forskellige af dettes kemiske og fysiske Egenskaber ere bestemte. Vi skulle nu her gjøre Rede for disse Undersøgelser.

Af Smørret fra de forskellige Hold Køer blev en Prøve smeltet, og efter at det klare Smørfedt havde lejret sig oven paa Smørrets andre Bestanddele, blev en Del af det gydt fra og filtreret, og dette „rene Smørfedt“ underkastedes nu følgende Undersøgelser: Bestemmelse af „Jodtal“ og „Forsæbningstal“, Indhold af „frie Syrer“ og „flygtige Syrer“, samt „Lysbrydningsforhold“.

Ved „Jodtallet“ forstaar man Procentmængden af Jod, som Fedtstoffet formaar at optage. Til Bestemmelse af Jodtallet er fulgt Hübl's Anvisning*), kun har vi stadig anvendt et stort Overskud af Jod og ladet dette paavirke Opløsningen i 24 Timer. Da Oleinet anses for at være den eneste Bestanddel i Smørfedt, der optager Jod, bliver Jodtallet altsaa et Maal for Oleinmængden, idet denne er funden at være $c. 1,16 \times$ Jodtallet. Erindrer man nu, at Oleinet ved almindelig Temperatur er en flydende Olje, indses det, at Jodtallet er et Maal for Smørfedtets og derigjennem altsaa ogsaa for Smørrets Blødhed saaledes, at jo større Jodtal, desto blødere Smør.

*) R. Benedikt: Analyse der Fette.

„Forsæbningstallet“ eller Köttstorfer's Tal*) angiver Antallet af Milligram Kalihydrat, som i Gram Smørfedt forbruger til sin Forsæbning. Gaar man ud fra den almindelige Antagelse, at Fedtstofferne i Smørret ere mættede Forbindelser af Syrer med Glycerin, bliver Forsæbningstallet et Maal for Glycerinmængden; denne faas ved at multiplicere Forsæbningstallet med 0,5474.

Ved Mængden af „flygtige Syrer“ forstaar man Antallet af Cubikcentimeter $\frac{1}{10}$ -normal Syre, som 5 Gram Smørfedt giver ved Behandling efter Wollny's Methode*). Ved Bestemmelsen af de flygtige Syrer har vi bestræbt os for at iagttage alle Forsigtighedsregler, men det har desuagtet ikke været muligt at naa saa stor Nøjagtighed i Bestemmelserne som ønskeligt, navnlig fordi det var vanskeligt at faa Destillationstiden ganske ens for de forskellige Prøver, men vi meddele desuagtet Tallene, da i hvert Fald Middeltallene af flere sammenhørende Undersøgelser maa være temmelig paalidelige.

Ved en Del Prøver har vi bestemt Mængden af „frie Syrer“ i Smørfedt; dette er dog kun sket ved de Forsøg, hvor der er kjærnet Smør baade af pasteuriseret og ikke pasteuriseret Fløde. For at bestemme de frie Syrers Mængde blev der afvejet ca. 15 Gram Smørfedt, som blev opløst i ren, syrefri Æther og derefter titreret med vinaandig Kalihydrat (ca. $\frac{1}{25}$ normal) med Fenolftalein som Indicator. Resultaterne ere derefter omregnede til Cub. Centimeter $\frac{1}{10}$ -normal Kali for 100 Gram Smørfedt.

Til at bestemme „Lysbrydningen“ i Smørfedt er ved første Aars Undersøgelser benyttet Jean & Amagat's Apparat, ved de øvrige Undersøgelser derimod C. Zeiss's Smør-Refraktometer, som er langt bekvemmere at arbejde med. I begge Apparater aflæses Lysbrydningen paa en Skala, men denne er i de to Apparater delt forskjellig og saaledes, at jo større Brydningsforholdet er, desto større Tal aflæses der i Zeiss's Apparat, men desto mindre i Jean & Amagat's, hvorhos Brydningstallet i dette er aflæst ved 45° C, men i

*) R. Benedikt: Analyse der Fette.

hint ved 25° C. Af Brydningstallene ved Zeiss's Apparat kan man finde den egentlige Brydningsexponent ved Interpolation efter hosstaaende Tabel:

Brydningstal aflæst paa Skalaen:	Brydningsexponent for Smørfedt:
48.....	1,4579
49.....	1,4586
50.....	1,4593
51.....	1,4600
52.....	1,4606
53.....	1,4613
54.....	1,4619

Vi skulle nu gennemgaa Hovedtabellerne Nr. 58—65, der indeholde Tallene fra de Undersøgelser, som foretoges med Smørfedt.

Frie Syrer. Bestemmelserne af frie Syrer ere foretagne for at belyse Pasteuriseringens Virkning paa Smørfedt. Vi omtale derfor her alle Undersøgelserne af frie Syrer under ét uden Hensyn til, om de stamme fra det ene eller det andet Hold Køer; det er altsaa alt det pasteuriserede Smør, der sammenlignes med alt det ikke pasteuriserede.

Naar Mælken forlader Yveret, indeholder Fedtet i Mælken allerede frie Syrer; thi centrifugerer man den kovarme Mælk, kjærner den søde Fløde strax og derefter udsmelter og filtrerer Smørfedt, saa indeholder dette frie Syrer. Syrnes Fløden, før den kjærnes, vil Smørret indeholde noget mere fri Syre, end det søde Smørfedt indeholdt, og opvarmes Mælken til forskjellige Varmegrader samt centrifugeres ved disse, bliver de frie Syrers Mængde i Smørfedt mindre og mindre, jo højere Opvarmningen er. For at belyse dette hidsættes følgende Forsøg:

En Prøve nymalket Mælk blev delt i 4 Dele, som centrifugeredes ved henholdsvis 10—40—70 og 100° C. Hver af Prøverne deltes derefter i 2 lige Dele, hvoraf den ene strax blev kjærnet „sødt“, medens den anden Del blev syrnet med 5 pCt. Kjærnemælk og kjærnet den næste Dag. Smørfedts Indhold af frie Syrer bestemtes strax efter Kjærningen i hver af disse 8 Prøver, og der fandtes følgende Tal:

Tab. XXVII. Mængde af frie Syrer i Smørfedt efter Opvarmning af Mælken til forskellige Temperaturer.

	Cub. Cent. fri $\frac{1}{10}$ -normal Syre i 100 Gram Smørfedt.			
	Mælken centrifugeret ved			
	10° C.	40° C.	70° C.	100° C.
Usyrnet Smørfedt	21.9	19.3	11.6	11.0
Syrnet —	24.7	21.2	14.6	15.5

Det ses altsaa af de i Tab. XXVII opførte Tal, at de frie Syres Mængde i Smørfedt aftager med den højere Opvarmning af Mælken; ved 100° C er der ved „sød Kjærning“ omtrent kun Halvdelen af den Mængde, der fandtes ved 10° C, og ved „sur Kjærning“ omtrent $\frac{2}{3}$.

Pasteurisering af Mælken virker stærkere reducerende paa de frie Syrer Mængde i Smørfedt end Pasteurisering af Fløden; dette belyses af en Række Forsøg, hvoraf Resultaterne ere opførte i Tab. XXVIII (Side 96). En Del af den søde Mælk blev pasteuriseret, medens Resten blev centrifugeret; den herved fremkomne Fløde blev delt i to Dele, af hvilke den ene blev pasteuriseret, den anden ikke. I Smørfedt af hver af disse tre Prøver blev Mængden af frie Syrer bestemt, og det ses nu af Tallene i Tab. XXVIII, at medens Pasteurisering af Fløden har reduceret de frie Syrer Mængde til ca. $\frac{2}{3}$, har Pasteurisering af den søde Mælk reduceret dem til næsten kun $\frac{1}{4}$.

Efter disse Forsøg at dømme kan der ikke være Tvivl om, at en Del af de frie Syrer i Smørfedt under Pasteuriseringen bliver opløst af Mælkevædsken, og de maa altsaa efter Kjærningen findes i Kjærnemælken. Blander man Kjærnemælk med en rigelig Mængde Æther og lader Blandingen henstaa, vil det Ætherlag, som efterhaanden udskiller sig for oven, foruden Fedt indeholde en anseelig Mængde af stærkt „svedlugtende“ Stoffer, hvilket røber, at der deri findes lavere Led af de „fede“

Tab. XXVIII. Mængde af frie Syrer i Smørfedt efter
Pasteurisering af sød Mælk og Fløde.

	Cub. Cent. fri $\frac{1}{10}$ -normal Syre i 100 Gram Smørfedt.		
	Ikke pasteuri- seret	Fløden pasteuri- seret ved 70° C.	Den søde Mælk pa- steuriseret ved 70° C.
Egeskov 1893.			
Syrnet Fløde.....	25.1	19.6	10.1
— —	24.4	21.2	7.6
— —	32.9	24.5	5.0
— —	29.1	23.7	6.9
Laboratoriet 1894.			
Syrnet Fløde.....	29.1	13.3	6.2
Usyrnet —	22.7	9.3	4.6
Gjennemsnit...	27.2	18.6	6.7

Syrer (Smørsyre, Capronsyre o. s. v.). Det har imidlertid ikke lykkedes os at bestemme Mængden af disse Syrer kvantitativt, saaledes at det deraf direkte kunde fremgaa, at Kjærnemælken indeholdt mere af Smørfedtet frie Syrer, naar den stammede fra pasteuriseret, end naar den stammede fra ikke pasteuriseret Fløde. Pasteuriseringens Betydning for Smørret bestaar altsaa bl. a. ogsaa deri, at Smørfedtet renses for en Del ildelugtende „fede“ Syrer, som altid om end i ringe Mængde findes deri.

De frie Syrer i Smørfedt bidrage til at gjøre Smørret surt, men hertil bidrager desuden Kjærnemælksresten, som findes i Smørret. Kjender man Smørrets procentiske Sammensætning og foruden Surheden i Smørfedt tillige Surheden i Smørret, kan man regne sig til, hvor meget af Smørrets Surhed der hidhører fra Smørfedt, og hvor meget fra Kjærnemælksresten. Vi have her i Gjennemsnit af 10 Analyser af Smør fra syrnet pasteuriseret Fløde fundet en Surhed af 44,0^{cc} $\frac{1}{10}$ normal Kali, og heraf hidrørte de 24,0^{cc} fra Smørfedt, og de

20,0^{cc} fra Kjærnemælksresten. Man gjør derfor ikke meget fejl ved at regne, at i frisk, syrnet Smør stammer omtrent Halvdelen af Surheden fra Smørfedt og Halvdelen fra Kjærnemælksresten. Vi nævne udtrykkelig frisk Smør; thi efterhaanden som Smørret bliver gammelt, stiger de frie Syrers Mængde i Smørfedt ganske overordentlig.

Bestemmelse af Total-Surheden i Smørret sker aldeles paa samme Maade som Bestemmelse af Surheden i Smørfedt, kun maa der anvendes en langt større Mængde Æther.

Betragte vi nu de Tal i Hovedtabellerne Nr. 58—61, som angaa de frie Syrer i Smørfedt, finde vi uden Undtagelse, at i sammenhørende Prøver er Syremængden størst i det Smør, som stammer fra ikke pasteuriseret Fløde. I Gjennemsnit af 48 Analyser indeholdt 100 Gram Smørfedt fra syrnet Fløde:

fra Pasteurisering.....	25,8 ^{cc}	fri $\frac{1}{10}$ -normal Syre		
— Ikke-Pasteurisering....	30,6 ^{cc}	—	—	—

Før vi gaa over til at undersøge Tallene i Hovedtabellerne for at se, om der i Smørfedts Sammensætning kan spores nogen Indvirkning af den i Holdenes Foder foretagne Ombytning af Foderstoffer, ville vi først vise, at det til en saadan Undersøgelse er tilladeligt at regne med Gjennemsnitstallene af det pasteuriserede og det ikke pasteuriserede Smør fra samme Hold; derved bliver nemlig hvert af de Tal, vi i det følgende ville benytte, Gjennemsnit af det dobbelte Antal enkelte Bestemmelser, hvorved tilfældige Fejl bedre udviskes. Udregne vi altsaa Gjennemsnit af alle pasteuriserede Prøver fra alle Forsøgene under ét og jævnføre dem med de tilsvarende Gjennemsnit fra alle ikke pasteuriserede, faa vi følgende:

	Ikke pasteuriseret:	Pasteuriseret:
Jodtal	34,6.....	34,6
Forsæbningstal...	229,9.....	229,8
Flygtige Syrer...	30,0.....	29,9
Brydningstal.....	50,8.....	50,8

Det ses heraf, at Jodtal og Brydningstal blive nøjagtig ens i Gjennemsnitstallene, og Forsæbningstal og Tallene for flygtige Syrer saa nær ens for pasteuriseret og ikke pasteuriseret, at der ikke begaas nogen kjendelig Fejl ved at regne med Gjennemsnitstallene som før nævnt. Den lille Forskjel, der her ved Sammenregningen af et meget stort Antal enkelte Bestemmelser er fremkommen i Tallene for Forsæbning og flygtige Syrer, staar rimeligvis i Forbindelse med den før omtalte forskjellige Mængde af frie Syrer, der forekommer i pasteuriseret og ikke pasteuriseret Smørfedt.

I Tab. XXIX er samlet Gjennemsnitstallene fra Forsøgstiden af Undersøgelserne af Smørfedt ved Forsøgene med Korn—Solsikkekager.

Tab. XXIX. Oversigt over Undersøgelser af Smørfedt ved Forsøgene med Korn—Solsikkekager.

Forsøgstid.	K	KS	S	K	KS	S
	Jodtal			Brydningstal		
Egeskov 1892—93..	30.7	32.6	37.7	(37.3)	(36.5)	(32.9)
Ravnholt 1893—94..	32.1	37.4	41.0	50.3	51.5	52.7
Egeskov 1894—95..	29.5	33.0	—	49.9	50.8	—
Gjennem- snit	1892—94	31.4	35.0	39.4	—	—
	1892—95	30.8	34.3	—	50.1	51.2
	Forsæbningstal			Flygtige Syrer		
Egeskov 1892—93..	232.8	232.5	228.4	31.6	32.6	32.3
Ravnholt 1893—94..	232.2	230.0	226.8	30.0	30.0	27.8
Egeskov 1894—95..	229.6	227.9	—	28.1	28.9	—
Gjennem- snit	1892—94	232.5	231.3	227.6	30.8	31.3
	1892—95	231.5	230.1	—	29.9	30.5

Det fremgaar nu af Tab. XXIX, at Jodtallene stige fra Hold „K“ til „KS“ og atter herfra til Hold „S“, og at

denne Stigning maa skyldes det forskellige Foder, vil fremgaa af en Sammenligning mellem Tallene fra Forberedelsestid, Forsøgstid og Eftertid, der giver:

	Jodtal		
	Hold „K“	„KS“	„S“
Forberedelsestid (kun Ravn- holt).....	36,2	36,0	37,0
Forsøgstid (begge Gaarde) ..	31,4	35,0	39,4
Eftertid do. ..	32,0	32,3	32,5

Det ses endvidere af Tab. XXIX, at Jodtallene ere større for Ravnholt end for Egeskov, hvilket stemmer med, at der paa Ravnholt fandtes 3 Pd. Oljekager i „Fællesfoderet“ mod kun 1 Pd. paa Egeskov. Ligeledes ses det af Tab. XXIX, at Forskjellen mellem Jodtallene for Holdene indbyrdes er større paa Ravnholt end paa Egeskov, hvilket stemmer med, at der paa Ravnholt blev ombyttet mere Blandsæd med Oljekager end paa Egeskov. Det samme findes ved at sammenligne Forskjellen mellem Holdenes Jodtal de to Forsøgsaar paa Egeskov; man finder da større Forskjel for 1894—95 end for 1892—93, men 2det Forsøgsaar blev der ogsaa ombyttet mere Blandsæd med Oljekager end 1ste Aar.

Brydningstallene vise i samme Retning som Jodtallene, men da de, som tidligere nævnt, ere fundne ved forskellige Apparater ved disse Forsøgsrækker, skulle vi ikke omtale dem nærmere.

Forsæbningstallene aftage med den tiltagende Oljekagemængde i Foderet, men ogsaa her maa Aarsagen til denne Forskjellighed søges i Foderet; thi en Jævnførelse af Tallene fra Forberedelsestid, Forsøgstid og Eftertid giver følgende:

	Forsæbningstal:		
	Hold „K“	„KS“	„S“
Forberedelsestid (kun Ravn- holt).....	228,0	228,3	229,7
Forsøgstid (begge Gaarde) ..	232,5	231,3	227,6
Eftertid do. ..	228,4	227,9	227,1

I Mængden af flygtige Syrer er der derimod ved

denne Forsøgsrække intet at spore med Hensyn til en Indvirkning af Foderet; her haves nemlig følgende Tal:

	Flygtige Syrer:		
	Hold „K“	„KS“	„S“
Forberedelsestid (kun Ravn-			
holt).....	30,4	30,6	31,0
Forsøgstid (begge Gaarde) ..	30,8	31,3	30,1
Eftertid do. ..	28,9	29,2	28,3

I Tab. XXX er samlet Tallene for Undersøgelse af Smørfedt ved Forsøgene med Korn—Rapskager—Rapsfrø, hvorhos der er beregnet Gjennemsnitstal for sammenhørende Forsøgsrækker.

Tab. XXX. Oversigt over Undersøgelserne af Smørfedt ved Forsøgene med Korn—Rapskager—Rapsfrø.

Forsøgstid.	K	KR	Kr	KF	K	KR	Kr	KF	
	Jodtal				Brydningstal				
Egeskov 1894.....	30.3	35.0	—	33.4	49.8	51.0	—	50.3	
— 1895.....	29.5	31.7	33.5	33.2	49.9	50.3	50.8	50.7	
Ravnholt 1896.....	28.9	—	32.2	30.1	49.3	—	50.0	49.6	
Gjennem- snit af	1894—95	29.9	33.4	—	33.3	49.9	50.7	—	50.5
	1895—96	29.2	—	32.9	31.7	49.6	—	50.4	50.2
	1894—96	29.6	33.3		32.2	49.7	50.5		50.2
	Forsæbningstal				Flygtige Syrer				
Egeskov 1894.....	229.1	227.4	—	228.4	30.9	30.6	—	31.2	
— 1895.....	229.6	228.8	227.9	228.2	28.1	29.0	29.6	30.5	
Ravnholt 1896.....	229.6	—	228.2	227.9	29.0	—	30.7	30.2	
Gjennem- snit af	1894—95	229.4	228.1	—	228.3	29.5	29.8	—	30.9
	1895—96	229.6	—	228.1	228.1	28.6	—	30.2	30.4
	1894—96	229.4	228.0		228.2	29.3	30.2		30.6

Ved at gennemgaa Tallene i denne Tabel og sammenholde dem med de dertil hørende Tal fra Forberedelsestid

og Eftertid paa samme Maade, som vi nys gennemgik Tallene i Tab. XXIX, vilde vi her finde noget aldeles tilsvarende; vi skulle derfor ikke gjøre dette. Derimod ville vi fremhæve følgende Ejendommeligheder ved Undersøgelserne af Smørfedt ved Forsøgene med Korn — Rapskager — Rapsfrø; 1) Rapskagernes Indvirkning paa Smørfedts Jodtal, Brydningstal og Forsæbningstal har ved disse Forsøg været mindre end Solsikkekagernes i forrige Forsøgsrække, hvilket fremgaar af en Sammenligning mellem Forskjellen paa Hold „K“ og „KR“ her med Forskjellen mellem Holdene „K“ og „KS“ i Tab. XXIX. 2) Men medens der ikke i Tallene fra Forsøgene med Solsikkekager kunde paavises nogen Indflydelse af dette Foderstof paa Mængden af flygtige Syrer i Smørfedt, viser en saadan Indflydelse sig ret tydelig ved Forsøgene med Rapskager—Rapsfrø. Her haves nemlig fra Forberedelsestid, Forsøgstid og Eftertid i Gjennemsnit for 3 Forsøgsrækker følgende Tal:

	Flygtige Syrer		
	Hold »K«	»KR« og »Kr«	Hold »KF«
Forberedelsestid....	30,9	30,9	30,6
Forsøgstid	29,3	30,2	30,6
Eftertid.....	29,2	29,6	29,5

Rapskager og Rapsfrø have altsaa forøget Mængden af flygtige Syrer i Smørfedt. 3) De rene Rapskager have udøvet en større Virkning paa Smørfedt end de almindelige Rapskager, hvilket i Tab. XXX ses deraf, at Tallene for Hold „Kr“ altid afvige mere fra Tallene for Hold „K“, end Tallene for Hold „KR“ gjøre det. 4) Rapsfrø har udøvet omtrent samme Virkning paa Smørfedt som Rapskager, hvilket i Tab. XXX viser sig ved, at Tallene for Rapsfrø og Rapskager overalt ere omtrent lige store, og snart staar Hold „KF“ nærmest ved Hold „KR“ og snart nærmest ved Hold „Kr“.

I Følge den Forklaring, der tidligere er given om Betydningen af de ved Undersøgelserne af Smørfedt fundne Tal, stemme Resultaterne af Undersøgelserne her fuldstændig med de ved Kjærningsforsøgene fundne Ejendommeligheder

hos Fløden fra de forskjellige Hold, og ligeledes stemme de med de tidligere omtalte „Bemærkninger“, som Dommerne under Bedømmelsen gav Smørret fra de forskjellige Hold.

I Tab. XXXI er samlet Tallene for Undersøgelser af Smørfedt ved Forsøgene med Runkelroer-Turnips.

Tab. XXXI. Oversigt over Undersøgelserne af Smørfedt ved Forsøgene med Runkelroer—Turnips.

Forsøgstid.	R	RT	T	R	RT	T
	Jodtal			Brydningstal		
Egeskov 1893—94..	37.4	38.8	39.6	51.5	51.8	52.2
Ravnholt 1894—95..	29.0	—	31.4	49.5	—	50.2
Gjennemsnit...	33.2	—	35.5	50.5	—	51.2
	Forsæbningstal			Flygtige Syrer		
Egeskov 1893—94..	229.2	228.3	226.5	30.8	30.5	29.9
Ravnholt 1894—95..	233.0	—	229.6	30.8	—	29.4
Gjennemsnit..	231.1	—	228.1	30.8	—	29.7

Af Tab. XXXI fremgaar, at Turnips, hvad angaar Jodtal, Forsæbningstal og Brydningstal, har paa-virket Smørfedt i samme Retning som Rapskager og Rapsfrø, kun er Virkningen mindre. Dette stemmer med de Forskjelligheder, der fandtes i Kjærnings-faktorerne ved Forsøgene paa Ravnholt og i Smørrets Konsistens paa begge Gaarde. Med Hensyn til Mængden af flygtige Syrer har Turnipsholdet her i Forsøgstiden et lavere Tal end Runkelroeholdet, og at dette maa skyldes Foderet, vil fremgaa af en Jævnførelse af Tallene fra Forberedelsestid, Forsøgstid og Eftertid for disse to Hold.

Melassefoderet synes paa alle Punkter at have ud-øvet en ringe Virkning paa Smørfedt i modsat Retning af Oljekagerne, men da der kun foreligger en enkelt

Tab. XXXII. Jævnførelse af Fedt, Æggehvdestoffer etc. i de *ombyttede* Foderstoffer med Jødtal, Forsæbningstal etc.

Forsøgsrækker.	Hold	Kvint daglig pr. Ko i de ombyttede Foderstoffer				Ved Undersøgelserne af Smørfedt fandtes			
		Fedt	Æggehvdestoffer	Stivelse m. m.	Cellestof	Jodtal	Brydnings-tal	Forsæbningstal	Flygtige Syrer
1. Korn — Solsikkekager (helt).									
a. Blandsæd.									
Egeskov 1892—93.....	K	12.1	29.0	201.2	32.3	30.7	(37.3)	232.8	31.6
Ravnholt 1893—94.....	—	14.4	42.4	216.4	45.2	32.1	50.3	232.2	30.0
Gjennemsnit ..	K	13.3	35.7	208.8	38.8	31.4	—	232.5	30.8
b. Solsikkekager.									
Egeskov 1892—93.....	S	47.6	111.4	93.3	52.9	37.7	(32.9)	228.4	32.3
Ravnholt 1893—94.....	—	44.9	129.0	103.9	65.6	41.0	52.7	226.8	27.8
Gjennemsnit...	S	46.3	120.2	98.6	59.3	39.4	—	227.6	30.1

Tab. XXXII. (Fortsat).

Forsøgsrækker.	Hold	Kvint daglig pr. Ko i de ombyttede Foderstoffer				Ved Undersøgelserne af Smørfedt fandtes			
		Fedt	Æggehvide- stoffer	Stivelse m. m.	Cellestof	Jodtal	Brydnings- tal	Forsæb- ningstal	Flygtige Syrer
2. Korn — Solsikkekager (halvt).									
a. Blandsød.									
Egeskov 1892—93.....	K	6.1	14.5	100.6	16.1	30.7	(37.3)	232.8	31.6
Ravnholt 1893—94.....	—	7.2	21.2	108.2	22.6	32.1	50.3	232.2	30.0
Egeskov 1894—95... ..	—	6.1	17.9	117.3	16.8	29.5	49.9	229.6	28.1
Gjennemsnit...	K	6.5	17.9	108.7	18.5	30.8	50.1	231.5	29.9
b. Solsikkekager.									
Egeskov 1892—93.....	KS	23.8	55.7	46.7	26.4	32.6	(36.5)	232.5	32.6
Ravnholt 1893—94.....	—	22.5	64.5	51.9	32.8	37.4	51.5	230.0	30.0
Egeskov 1894—95.....	—	24.2	69.1	47.6	26.5	33.0	50.8	227.9	28.9
Gjennemsnit...	KS	23.5	63.1	48.7	28.6	34.3	51.2	230.1	30.5

3. Korn — almindelige Rapskager.									
a. Blandsæd.									
Egeskov 1893—94.....	K	7.9	26.4	122.9	23.7	30.3	49.8	229.1	30.9
do. 1894—95.....	—	6.1	17.9	117.3	16.8	29.5	49.9	229.6	28.1
Gjennemsnit...	K	7.0	22.2	120.1	20.3	29.9	49.9	229.4	29.5
b. Almindelige Rapskager.									
Egeskov 1893—94.....	KR	20.2	69.8	69.7	19.0	35.0	51.0	227.4	30.6
do. 1894—95.....	—	17.2	61.6	67.3	13.9	31.7	50.3	228.8	29.0
Gjennemsnit...	KR	18.7	65.7	68.5	16.5	33.4	50.7	228.1	29.8
4. Korn — rene Rapskager.									
a. Blandsæd.									
Egeskov 1894—95.....	K	6.1	17.9	117.3	16.8	29.5	49.9	229.6	28.1
Ravnholt 1895—96.....	—	9.6	23.8	136.6	25.6	28.9	49.3	229.6	29.0
Gjennemsnit ..	K	7.9	20.9	127.0	21.2	29.2	49.6	229.6	28.6
b. Rene Rapskager.									
Egeskov 1894—95.....	Kr	17.4	55.9	68.1	18.3	33.5	50.8	227.9	29.6
Ravnholt 1895—96.....	—	25.9	69.3	83.5	17.7	32.2	50.0	228.2	30.7
Gjennemsnit..	Kr	21.7	62.6	75.8	18.0	32.9	50.4	228.1	30.2

Tab. XXXII. (Fortsat).

Forsøgsrækker.	Hold	Kvint daglig pr. Ko i de ombyttede Foderstoffer				Ved Undersøgelserne af Smørfedt fandtes			
		Fedt	Æggehvite- stoffer	Stivelse m. m.	Cellestof	Jodtal	Brydnings- tal	Forsøb- ningstal	Flygtige Syrer
5. Korn — Rapsfrø.									
a. Blandsæd.									
Egeskov 1893—94.....	K	1.1	3.5	16.4	3.2	30.3	49.8	229.1	30.9
do. 1894—95.....	—	1.2	3.6	23.5	3.3	29.5	49.9	229.6	28.1
Ravnholt 1895—96.....	—	1.8	4.4	25.0	4.7	28.9	49.3	229.6	29.0
Gjennemsnit...	K	1.4	3.8	21.6	3.7	29.6	49.7	229.4	29.3
b. Rapsfrø.									
Egeskov 1893—94.....	KF	12.3	5.9	4.9	2.6	33.4	50.3	228.4	31.2
do. 1894—95.	—	18.8	6.9	7.2	1.9	33.2	50.7	228.2	30.5
Ravnholt 1895—96.....	—	20.2	7.7	7.6	2.7	30.1	49.6	227.9	30.2
Gjennemsnit...	KF	17.1	6.8	6.6	2.4	32.2	50.2	228.2	30.6

6. Korn — Melassefoder.										
a. Korn.										
Egeskov 1895—96.....	A	14.7	35.3	263.0	38.5	32.8	50.2	228.7	30.8	
b. Melassefoder.										
Egeskov 1895—96	C	6.2	35.7	239.3	44.3	31.8	50.1	228.6	29.4	
7. Runkelroer — Turnips.										
a. Runkelroer.			Sukker							
Egeskov 1893—94.....	R	273.0	18.0	150.4	39.6	37.4	51.5	229.2	30.8	
Ravnholt 1894—95.....	—	338.4	16.7	124.7	47.7	29.0	49.5	233.0	30.8	
Gjennemsnit...	R	305.7	17.4	137.6	43.7	33.2	50.5	231.1	30.8	
b. Turnips.										
Egeskov 1893—94.....	T	111.5	20.2	116.8	56.3	39.6	52.2	226.5	29.9	
Ravnholt 1894—95.....	—	179.8	27.5	150.7	81.0	31.4	50.2	229.6	29.4	
Gjennemsnit. .	T	145.7	23.9	133.8	68.7	35.5	51.2	228.1	29.7	

Forsøgsrække, og Forskjellen i Tallene fra de forskellige Hold overalt er meget lille, skulle vi ikke omtale Tallene nærmere, men kun henvise til dem i Hovedtabellerne (Nr. 65).

Da det i Følge det udviklede maa antages, at det er Forskjellen i de forskellige Holds Foder, der har bevirket Forandringen i Smørfedtets Sammensætning, kan det have Interesse at jævnføre disse to Forskjelle. Dette er gjort i Tab. XXXII (Side 103—107).

I Tab. XXXII er for hvert enkelt Hold paa de forskellige Forsøgsrækker efter Fodertabellerne i Hovedtabellerne Nr. 1—8 samt Nr. 65—69, hvori findes opført kemiske Analyser af de ved Forsøgene anvendte Foderstoffer, beregnet, hvor mange Kvint der i en Koes daglige Foder fandtes af de forskellige Stoffer med Undtagelse af Aske og Vand, og ligeledes er der i Tab. XXXII opført de tilsvarende i Smørfedtets fundne Jodtal, Brydningstal o. s. v.

Af Tab. XXXII er dernæst gjort det Uddrag, der findes i Tab. XXXIII (Side 109). Dette er gjort saaledes, at der for hvert af Stofferne: Fedt, Æggeghvidestoffer o. s. v. er udregnet Forskjellen i Tab. XXXII mellem Gjennemsnittallene for Kornholdet og de andre Hold, og ligeledes Forskjellen mellem de tilsvarende Jodtal, Brydningstal o. s. v. Denne Forskel er i Tab. XXXIII opført saaledes, at der er skrevet $+$ foran Tallene, naar i Tab. XXXII Tallene vare mindst for Kornholdet, og $-$, naar det omvendte var Tilfældet.

Vi skulle nu ikke her komme ind paa nogen Undersøgelse af, hos hvilke af de ombyttede Stoffer Aarsagen til Forandringerne i Smørfedtets helt eller delvis muligvis er at søge, men blot henlede Opmærksomheden paa, at alle Vegne, hvor der i Foderet er givet et Tillæg af Fedt, er Forandringen i Smørfedtets Jodtal og Brydningstal bleven en Forøgelse, og i Forsæbnings-tallet en Formindskelse, og naar der som ved Forsøget med Melassefoder er sket en Formindskelse af Fedtmængden i Holdenes Foder, saa er Forandringen i Smør-

Tab. XXXIII. Jævnførelse af „Forskjel“ i ombyttede Næringsstoffer med „Forskjel“ i Jodtal,
Forsæbningstal o. s. v.
(Uddrag af Tab. XXXII.)

Forsøgsrækker.	Forskjel i Kvint Næringsstoffer daglig pr. Ko i de ombyttede Foderstoffer				Forskjel i Tallene for Under- søgelserne af Smørfedt			
	Fedt	Ægge- hvide- stoffer	Stivelse m. m.	Cellestof	Jodtal	Bryd- ningstal	Forsæb- ningstal	Flygtige Syrer
1. Korn—Solsikkekager (helt) „S“ ÷ „K“	+ 33.0	+ 84.5	÷ 110.2	+ 20.5	+ 8.0	—	÷ 4.9	÷ 0.7
2. Korn—Solsikkekager (halvt) „KS“ ÷ „K“	+ 17.0	+ 45.2	÷ 60.0	+ 10.1	+ 3.5	+ 1.1	÷ 1.4	+ 0.6
3. Korn—alm. Rapskager „KR“ ÷ „K“	+ 11.7	+ 43.5	÷ 51.6	÷ 3.8	+ 3.5	+ 0.8	÷ 1.3	+ 0.3
4. Korn—rene Rapskager „Kr“ ÷ „K“	+ 13.8	+ 41.7	÷ 51.2	÷ 3.2	+ 3.7	+ 0.8	÷ 1.5	+ 1.6
5. Korn—Rapsfrø „KF“ ÷ „K“	+ 15.7	+ 3.0	÷ 15.0	÷ 1.3	+ 2.6	+ 0.5	÷ 1.2	+ 1.3
6. Korn—Melassefoder „C“ ÷ „A“	÷ 8.5	+ 0.4	÷ 23.7	+ 5.8	÷ 1.0	÷ 0.1	÷ 0.1	÷ 1.4
7. Runkelroer—Turnips „T“ ÷ „R“	—	+ 6.5	÷ 164.5	+ 25.0	+ 2.3	+ 0.7	÷ 3.0	÷ 1.1

fedtets Jodtal, Brydningstal og Forsæbningstal bleven den modsatte af, hvad der nys blev nævnt. Og det viser sig tillige, at de her omtalte Forandringer have været størst, hvor der har været størst Forskjel i Fedtmængden i Foderet (Forsøgsrække Nr. 1 i Tab. XXXIII, Korn—Solsikkekager). Særlig ville vi i denne Forbindelse henlede Opmærksomheden paa Forsøgsrække Nr. 5 i Tab. XXXIII, Korn—Rapsfrø; her findes nemlig et lige saa stort Udslag i Jodtal, Brydningstal og Forsæbningstal som ved Rækkerne 2, 3 og 4, men Forandringen i Fedtmængden i Foderet er ogsaa omtrent den samme som ved disse Rækker, hvorimod Forskjellen i Holdenes Foder med Hensyn til Æggeghvidestoffer, Stivelse o. s. v. kun er meget ringe, særlig naar Forskjellen i disse Stoffer ses i Forhold til den hele Mængde af disse, der fandtes i Foderet.

Forsøgene med Runkelroer—Turnips indtage her en Særstilling, idet der ved dem ikke er sket nogen Forandring i Fedtmængden i Holdenes Foder, men Forandringen har særlig fundet Sted i Foderets Indhold af Sukker og „andre organiske Stoffer“. Hvad der her har været det særlig virksomme over for de Forandringer, der ere iagttagne i Smørfedt, kan der imidlertid ikke paapeges noget om ved disse Forsøg.

Med Hensyn til de flygtige Syrer, da har Forandringen heri gaaet i samme Retning som Forandringen i Jodtallene ved alle Forsøgsrækker med Oljekager paa den nær, hvor al Blandsæden blev ombyttet med Solsikkesager (Række 1 i Tab. XXXIII). Resultatet af denne Forsøgsrække synes altsaa paa dette Punkt at staa i Modstrid ikke alene med Korn—Rapskageforsøgene, men ogsaa med den Forsøgsrække med Korn—Solsikkekager, hvor kun Halvdelen af Blandsæden ombyttedes med Kager. Ved Forsøgene med Melassefoder, hvor der fra Hold „A“ til „C“ fandt en Nedgang Sted i Jodtallet, er det samme ogsaa Tilfældet med de flygtige Syrer. Forsøgene med Runkelroer—Turnips indtage ogsaa her en Særstilling, idet der fra Hold „R“ til „T“ er iagttaget en Forøgelse af Jodtallet, men en Formindskelse af Tallet for de flygtige Syrer.

At det rimeligvis er Fedtstoffet i Oljekagerne, der har været særlig virksomt med Hensyn til at forandre

Smørfedtets Natur, synes ogsaa at fremgaa af en Jævnførelse af Smørfedtets Jodtal, Brydningstal og Forsæbningstal for de forskjellige Hold med de tilsvarende Tal for selve Oljen i Oljekagerne. Denne Jævnførelse er foretagen i Tab. XXXIV.

Tab. XXXIV. Jodtal, Brydningstal og Forsæbningstal i Smørfedt i Sammenligning med Oljekage-Olje.

	Jodtal	Brydnings- tal	Forsæb- ningstal
Korn—Solsikkekager			
Smørfedt fra Hold „K“....	31.4	—	232.5
— — — „KS“....	35.0	—	231.3
— — — „S“....	39.4	—	227.6
Olje fra Solsikkekager*) ...	129.0	—	193.0
Korn—Rapskager			
Smørfedt fra Hold „K“....	29.6	49.7	229.4
— — — „KR“....	33.3	50.5	228.0
Nypresset Rapsolje	98.6	67.5	170.4

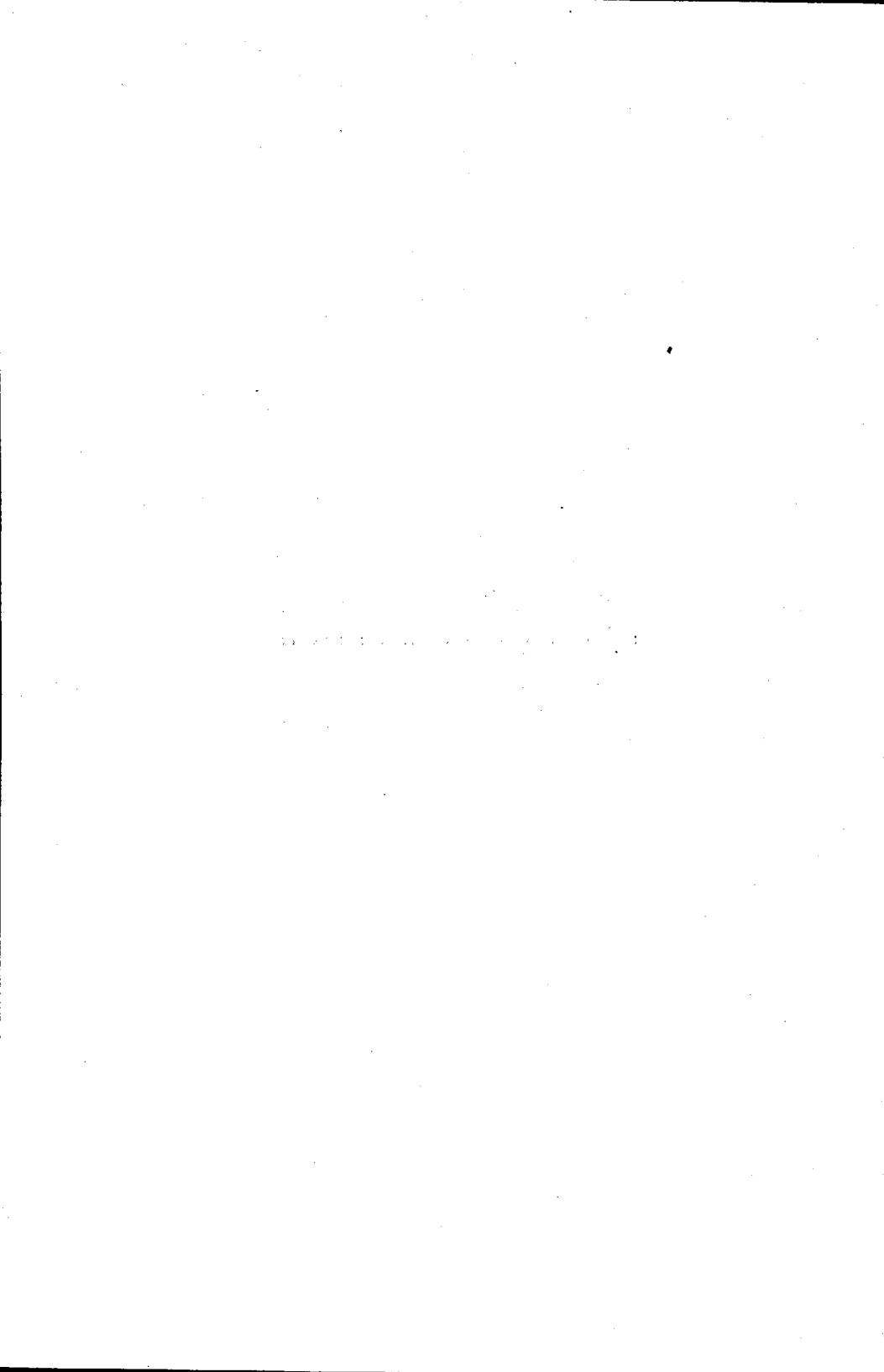
Det ses af Tab. XXXIV, at Jodtallet og Brydningstallet for de forskjellige Holds Smørfedt er blevet desto højere, jo mere Oljekage-Olje Foderet kom til at indeholde; men dette maatte man ogsaa vente efter de tilsvarende Tal for selve Oljen, der ligge betydelig højere end Smørfedtets Tal. Derimod er Forsæbningstallet blevet mindre med den tiltagende Mængde af Oljekage-Olje i Foderet; men ogsaa dette var at vente, da Oljekage-Oljens Forsæbningstal ligger betydelig lavere end Smørfedtets.

Hovedresultaterne af de foretagne kemiske Undersøgelser af Smørfedt ere altsaa blevne følgende:

*) R. Benedikt: Analyse der Fett.

- 1) Ved Ombytning af Blandsæd med Solsikke-
kager i Foderet blev Smørfedtets meget mere
„smidigt“.
 - 2) Det samme blev opnaaet ved at ombytte
Blandsæd med Rapskager, og Virkningen
var her større ved at benytte „rene“ end
ved at benytte „almindelige“ Rapskager.
 - 3) Der blev opnaaet omtrent samme Virkning
paa Smørfedtets ved i Foderblandingen at
anvende 3,6 Pd. Blandsæd + 0,4 Pd. Rapsfrø
som ved at anvende 2 Pd. Blandsæd + 2 Pd.
Rapskager.
 - 4) Ved at ombytte Runkelroer med Turnips
blev Smørfedtets lidt mere „smidigt“.
 - 5) Ved at ombytte Blandsæd med Melassefoder
blev Smørfedtets lidt mere „fast“, men For-
andringen var kun meget ringe.
 - 6) Pasteurisering af Fløden indvirkede enten
slet ikke eller i hvert Fald kun overordent-
lig lidt paa Smørfedtets Jodtal, Brydnings-
tal, Forsæbningstal og dets Indhold af flyg-
tige Syrer; derimod formindskede den i
kjendelig Grad Mængden af frie Syrer i
Smørfedtets.
-

Hovedtabeller.



Tabel 1. Forsøg med Solsikkekager paa Egeskov. Dagligt Foder til 1 Ko.

1892—93.		Periodernes Løbe-Nr.	Fællesfoder til de 3 Hold.					Særligt for Holdene					
			Rapskager.	Klid.	Roer.	Hø.	Halm.	A.		B.		C.	
								Blandsæd.	Solsikke- kager.	Blandsæd.	Solsikke- kager.	Blandsæd.	Solsikke- kager.
			Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.
Forsøgstid.													
fra 25 Novbr.	til 5 Decbr.	1	1.0	1.0	45.0	8.5	3.0	3.0	—	1.5	1.5	—	3.0
- 5	- 15	2	1.0	1.0	45.0	8.5	3.0	3.0	—	1.5	1.5	—	3.0
- 15	- 25	3	1.0	1.0	45.0	8.5	3.0	3.0	—	1.5	1.5	—	3.0
- 25	- 4 Jan.	4	1.0	1.0	45.0	8.5	4.0	3.0	—	1.5	1.5	—	3.0
- 4 Jan.	- 14	5	1.0	1.0	45.0	8.5	4.0	3.0	—	1.5	1.5	—	3.0
- 14	- 24	6	1.0	1.0	45.0	8.0	4.0	4.0	—	2.0	2.0	—	4.0
- 24	- 3 Febr.	7	1.0	1.0	45.0	8.0	4.0	4.0	—	2.0	2.0	—	4.0
- 3 Febr.	- 13	8	1.0	1.0	45.0	8.0	4.0	4.0	—	2.0	2.0	—	4.0
- 13	- 23	9	1.0	1.0	45.0	8.0	4.0	4.0	—	2.0	2.0	—	4.0
- 23	- 5 Marts	10	1.0	1.0	45.0	8.0	4.0	4.0	—	2.0	2.0	—	4.0
- 5 Marts	- 15	11	1.0	1.0	45.0	8.0	4.0	4.0	—	2.0	2.0	—	4.0
Gjennemsnit...			1.0	1.0	45.0	8.2	3.7	3.55	—	1.77	1.77	—	3.55
Overgangstid.													
fra 15 Marts	til 25 Marts	12	1.0	1.0	45.0	8.0	4.0	2.4	1.6	2.0	2.0	1.6	2.4
Eftertid.													
* fra 25 Marts	til 4 April	13	1.0	1.0	45.0	8.0	4.5	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
- 4	- 14	14	1.0	1.0	45.0	8.0	4.5	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
- 14	- 24	15	1.0	1.0	40.0	8.0	4.6	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
- 24	- 4 Maj	16	1.0	2.0	35.0	9.0	3.5	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
- 4 Maj	- 14	17	1.0	2.6	12.0	9.0	3.5	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0

Tabel 2. Forsøg med Solsikkekager paa Ravnholt. Dagligt Foder til 1 Ko.

1893—94.	Periodernes Løbe-Nr.	Fællesfoder til de 3 Hold.							Særligt for Holdene.					
		Rapskager.	Palmekager.	Klid.	Roer.	Hø.	Avner.	Halm.	A.		B.		C.	
									Blandsæd.	Solsikke- kager.	Blandsæd.	Solsikke- kager.	Blandsæd.	Solsikke- kager.
		Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.
Forberedelsestid. fra 3 Decbr. til 13 Decbr.	1	1.0	2.0	1.0	21.0	—	4.0	12.0	3.0	1.0	3.0	1.0	3.0	1.0
Overgangstid. fra 13 Decbr. til 23 Decbr.	2	1.0	2.0	1.0	21.0	—	4.0	12.0	3.6	0.4	2.1	1.9	1.5	2.5
Forsøgstid. fra 23 Decbr. til 2 Januar	3	1.0	2.0	1.0	21.0	—	2.4	9.0	4.0	—	2.0	2.0	—	4.0
- 2 Januar - 12 —	4	1.0	2.0	1.0	28.0	—	0.9	9.0	4.0	—	2.0	2.0	—	4.0
- 12 — - 22 —	5	1.0	2.0	1.0	40.0	—	3.0	9.0	4.0	—	2.0	2.0	—	4.0
- 22 — - 1 Febr.	6	1.0	2.0	1.0	40.0	—	6.0	9.0	4.0	—	2.0	2.0	—	4.0
- 1 Febr. - 11 —	7	1.0	2.0	1.0	40.0	—	9.0	9.0	4.0	—	2.0	2.0	—	4.0
- 11 — - 21 —	8	1.0	2.0	1.0	40.0	—	9.0	9.0	4.0	—	2.0	2.0	—	4.0
- 21 — - 3 Marts	9	1.0	2.0	1.0	40.0	—	9.0	9.0	4.0	—	2.0	2.0	—	4.0
- 3 Marts - 13 —	10	1.0	2.0	1.0	40.0	—	10.0	9.0	4.0	—	2.0	2.0	—	4.0
- 13 — - 23 —	11	1.0	2.0	1.0	40.0	4.0	6.0	6.0	4.0	—	2.0	2.0	—	4.0
- 23 — - 2 April	12	1.0	2.0	1.0	50.0	5.7	2.0	4.0	4.0	—	2.0	2.0	—	4.0
Gjennemsnit..		1.0	2.0	1.0	37.9	1.0	5.7	8.2	4.0	—	2.0	2.0	—	4.0
Eftertid. fra 2 April til 12 April..	13	0.5	2.0	—	50.0	12.0	2.0	4.0	1.5	1.0	1.5	1.0	1.5	1.0
- 12 — - 22 — ..	14	0.5	2.0	—	50.0	12.0	2.0	4.0	1.5	1.0	1.5	1.0	1.5	1.0

Tabel 3. Forsøg med Runkelroer og Turnips paa Egeskov. Dagligt Foder til 1 Ko.

1893—94.	Periodernes Løbe-Nr.	Fællesfoder til de 3 Hold.								Særligt for Holdene.					
										A.		B.		C.	
		Blandesød.	Rapskager.	Palmekager.	Solsikke- kager.	Klid.	Hø.	Avner.	Halm.	Runkelroer.	Turnips.	Runkelroer.	Turnips.	Runkelroer.	Turnips.
		Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.
Forberedelsestid.															
fra 6 Decbr. til 16 Decbr.	1	2.0	1.0	—	2.0	2.0	—	—	*)	—	30.0	—	30.0	—	30.0
- 16 — - 26 —	2	2.0	1.0	—	2.0	2.0	—	—	*)	—	30.0	—	30.0	—	30.0
Overgangstid.															
fra 26 Decbr. til 5 Jan.	3	2.0	1.0	—	2.0	2.0	—	—	*)	24.0	7.2	12.0	22.0	—	36.0
Forsøgstid.															
fra 5 Jan. til 15 Jan.	4	2.0	1.0	—	2.0	2.0	—	—	17.9	34.5	—	17.3	20.7	—	41.4
- 15 — - 25 —	5	2.0	1.0	—	2.0	2.0	—	—	17.8	35.0	—	17.5	21.0	—	42.0
- 25 — - 4 Febr.	6	2.0	1.0	1.0	2.0	2.0	—	—	17.8	35.0	—	17.5	21.0	—	42.0
- 4 Febr. - 14 —	7	2.0	1.0	1.0	2.0	2.0	—	—	14.0	37.0	—	18.5	22.2	—	44.4
- 14 — - 24 —	8	2.0	1.0	1.0	2.0	2.0	—	—	14.0	40.0	—	20.0	24.0	—	48.0
- 24 — - 6 Marts	9	2.0	1.0	1.0	2.0	2.0	—	—	14.0	40.0	—	20.0	24.0	—	48.0
- 6 Marts - 16 —	10	2.0	1.0	1.0	2.0	2.0	—	8.0	7.6	40.0	—	21.0	22.8	2.0	47.6
Gjennemsnit...	...	2.0	1.0	0.7	2.0	2.0	—	1.1	14.7	37.4	—	18.8	22.2	0.3	44.8
Overgangstid.															
fra 16 Marts til 26 Marts	11	2.0	1.0	1.0	2.0	2.0	—	10.0	5.0	36.0	4.8	36.0	4.8	36.0	4.8
Eftertid.															
fra 26 Marts til 5 April	12	2.0	1.0	1.0	2.0	2.0	1.6	—	12.4	40.0	—	40.0	—	40.0	—

*) Halmen ikke vejjet.

Tabel 4. Forsøg med Runkelroer og Turnips paa Ravnholt. Dagligt Foder til 1 Ko.

1894—95.	Periodernes Løbe-Nr.	Fællesfoder til de 2 Hold.						Særligt for Holdene			
								A.		C.	
		Blandsæd. Pd.	Hvede. Pd.	Russisk Byg. Pd.	Klid. Pd.	Hø. Pd.	Halm. Pd.	Runkelroer. Pd.	Turnips. Pd.	Runkelroer. Pd.	Turnips. Pd.
Forberedelsestid.											
fra 3 Novbr. til 11 Novbr.	1	3.0	1.0	2.0	—	8.0	*)	30.0	15.0	30.0	15.0
- 11 — - 17 —	2	3.0	1.0	2.0	—	8.0	*)	30.0	15.0	30.0	15.0
Overgangstid.											
fra 17 Novbr. til 27 Novbr.	3	3.5	2.5	—	—	8.0	*)	45.0	—	9.0	43.2
Forsøgstid.											
fra 27 Novbr. til 7 Decbr.	4	5.2	0.8	—	—	8.0	6.8	45.0	—	—	54.0
- 7 Decbr. - 17 —	5	3.0	3.0	—	—	8.0	6.7	45.0	—	—	54.0
- 17 — - 27 —	6	3.0	3.0	—	—	9.7	6.5	45.0	—	—	54.0
- 27 — - 6 Jan.	7	5.4	0.6	—	—	9.7	6.8	45.0	—	—	54.0
Gjennemsnit...		4.2	1.8	—	—	8.9	6.7	45.0	—	—	54.0
Eftertid.											
fra 6 Jan. til 16 Jan.	8	4.5	—	1.0	0.5	9.5	6.5	45.0	—	39.0	7.2

*) Halmen ikke vejjet.

Tabel 5. Forsøg med Rapskager og Rapsfrø paa Egeskov*). Dagligt Foder til 1 Ko.

1894.	Periodernes Løbe-Nr.	Fællesfoder for de 3 Hold.						Særligt for Holdene						
		Klid.	Palmekager.	Solsikke- kager.	Rocr.	Hø.	Halm.	A.		B.		E.		
								Blandsæd.	Alm. Raps- kager.	Blandsæd.	Alm. Raps- kager.	Blandsæd.	Alm. Raps- kager.	Rapsfrø.
		Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.
Forberedelsestid.														
fra 26 Marts til 5 April..	1	2.0	1.0	2.0	40.0	1.6	12.4	2.0	1.0	2.0	1.0	2.0	1.0	—
Forsøgstid.														
fra 5 April til 15 April ..	2	1.5	2.0	0.7	40.0	7.0	6.0	3.8	—	2.0	1.8	3.6	—	0.2
- 15 — - 25 — ..	3	1.5	2.0	0.5	30.0	7.0	6.0	4.5	—	2.0	2.5	4.2	—	0.3
- 25 — - 3 Maj....	4	1.0	2.5	—	30.0	10.0	2.0	5.0	—	2.5	2.5	4.7	—	0.3
Gjennemsnit...		1.3	2.2	0.4	33.3	8.0	4.7	4.5	—	2.2	2.3	4.2	—	0.3

*) Dette Forsøg er en Fortsættelse af Forsøget i Tab. 3. „Forberedelsestiden“ her er den samme som „Eftertiden“ der, og Holdene A, B og E her svare henholdsvis til Holdene C, A og B der.

Tabel 6. Forsøg med Solsikkekager, Rapskager

1895.	Periodernes Løbe-Nr.	Fællesfoder for de 3 Hold.					A.		
		Palmekager.	Klid.	Sukkerroe- affald.	Hø.	Halm.	Blandsød.	Solsikke- kager.	Alm. Raps- kager.
		Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.
Forberedelsestid.									
fra 5 Jan. til 15 Jan.	1	0.5	2.0	28.0	14.0	*)	2.0	1.0	1.5
- 15 — - 25 —	2	0.5	2.0	28.0	14.0	*)	2.0	1.0	1.5
- 25 — - 4 Febr.	3	0.5	2.0	28.0	14.0	*)	2.0	1.0	1.5
Overgangstid.									
fra 4 Febr. til 14 Febr.	4	1.0	2.0	28.0	14.0	5.1	4.0	—	—
Forsøgstid.									
fra 14 Febr. til 24 Febr.	5	1.0	2.0	32.2	13.2	5.7	4.0	—	—
- 24 — - 6 Marts	6	1.0	2.0	35.0	10.0	7.2	4.0	—	—
- 6 Marts - 16 —	7	1.0	2.0	35.0	10.0	7.2	4.0	—	—
- 16 — - 26 —	8	1.0	3.0	35.0	10.0	5.7	4.0	—	—
- 26 — - 5 April	9	1.0	3.0	35.0	10.0	5.7	4.0	—	—
Gjennemsnit....		1.0	2.4	34.4	10.6	6.3	4.0	—	—
Overgangstid.									
fra 5 April til 15 April	10	0.8	2.6	28.0	10.0	5.7	2.7	0.6	1.3
Eftertid.									
fra 15 April til 25 April	11	0.5	2.5	20.0	10.0	5.7	2.5	1.0	1.5

*) Halmen ikke vejlet.

[illegible][illegible]

Tabel 7. Forsøg med Rapskager og Rapsfrø paa Ravnholt. Dagligt Foder til 1 Ko.

1896.	Periodernes Løbe-Nr.	Fællesfoder for de 3 Hold.				Særligt for Holdene									
		Palmekager. Pd.	Runkelroer. Pd.	Hø. Pd.	Halm. Pd.	A.			D.				E.		
						Blandsæd. Pd.	Alm. Raps- kager. Pd.	Rapsfrø. Pd.	Blandsæd. Pd.	Alm. Raps- kager. Pd.	Rene Raps- kager. Pd.	Rapsfrø. Pd.	Blandsæd. Pd.	Alm. Raps- kager. Pd.	Rapsfrø. Pd.
Forberedelsestid.															
fra 4 Febr. til 14 Febr...	1	1.5	60	8.0	*)	2.0	1.5	—	2.0	1.5	—	—	2.0	1.5	—
- 14 — - 24 — ..	2	1.5	60	8.0	*)	2.0	1.5	—	2.0	1.5	—	—	2.0	1.5	—
- 24 — - 28 — ..	3	1.5	60	8.0	*)	2.0	1.5	—	2.0	1.5	—	—	2.0	1.5	—
Overgangstid.															
fra 28 Febr. til 9 Marts...	4	1.5	60	8.0	*)	3.0	0.5	—	1.5	—	2.0	—	3.1	—	0.4
Forsøgstid.															
fra 9 Marts til 19 Marts.	5	1.5	60	8.0	6.5	3.9	—	—	1.7	—	2.2	—	3.48	—	0.42
- 19 — - 29 — ..	6	1.5	55	9.0	6.5	4.5	—	—	2.0	—	2.5	—	4.05	—	0.45
- 29 — - 8 April.	7	1.5	55	9.0	6.7	4.5	—	—	2.0	—	2.5	—	4.05	—	0.45
Gjennemsnit...		1.5	57	8.7	6.6	4.3	—	—	1.9	—	2.4	—	3.86	—	0.44
Overgangstid.															
fra 8 April til 18 April ...	8	1.5	55	9.0	6.7	3.3	1.2	—	2.8	1.7	—	—	3.0	1.5	—
Eftertid.															
fra 18 April til 28 April...	9	1.5	55	9.0	6.7	3.0	1.5	—	3.0	1.5	—	—	3.0	1.5	—

*) Halmen ikke vejjet.

Tabel 8. Forsøg med Melassefoder paa Egeskov. Dagligt Foder til 1 Ko.

1895—96.	Periodernes Løbe-Nr.	Fællesfoder for de 3 Hold.						Særligt for Holdene.					
		Rapskager.	Solsikke- kager.	Klid.	Sukkerroe- affald.	Hø.	Halm.	A.		B.		C.	
								Blandsæd.	Melasse- foder.	Blandsæd.	Melasse- foder.	Blandsæd.	Melasse- foder.
		Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.	Pd.
Forberedelsestid.													
fra 25 Novbr. til 5 Decbr. .	1	1.0	1.0	1.0	40	14	*)	2.0	1.0	2.0	1.0	2.0	1.0
- 5 — - 15 — .	2	1.0	1.0	1.0	40	14	*)	2.0	1.0	2.0	1.0	2.0	1.0
- 15 — - 20 — .	3	1.0	1.0	1.0	40	14	*)	2.0	1.0	2.0	1.0	2.0	1.0
Overgangstid.													
fra 20 Decbr. til 30 Decbr. .	4	1.0	1.0	—	40	11	8.0	3.9	0.1	2.5	1.5	0.9	3.1
Forsøgstid.													
fra 30 Decbr. til 9 Jan.	5	1.0	1.0	—	40	11	8.0	4.0	—	2.0	2.0	—	4.0
- 9 Jan. - 19 —	6	1.0	1.0	—	40	11	7.9	4.0	—	2.0	2.0	—	4.0
- 19 — - 29 —	7	1.0	1.0	—	40	10	7.9	4.0	—	2.0	2.0	—	4.0
- 29 — - 8 Febr.	8	1.0	1.0	—	40	9	7.0	5.0	—	2.5	2.5	—	5.0
- 8 Febr. - 18 — ...	9	1.0	1.0	—	40	9	7.0	5.0	—	2.5	2.5	—	5.0
Gjennemsnit...		1.0	1.0	—	40	10	7.6	4.4	—	2.2	2.2	—	4.4
Overgangstid.													
fra 18 Febr. til 28 Febr.	10	1.0	1.0	1.0	40	9	—	2.7	1.3	2.4	1.6	1.9	2.1
Eftertid.													
fra 28 Febr. til 9. Marts	11	1.0	1.0	1.0	40	9	—	2.5	1.5	2.5	1.5	2.5	1.5

*) Halmen ikke vejlet.

Tabel 9. Forsøg med Solsikkekager paa Egeskov.
Mælkemængde og Flødeprocent af de enkelte Hold.

1892—93.		Periodernes Løbe-Nr.	Pd. Mælk af 1 Ko i 10 Dage.			pCt. Fløde.		
			A.	B.	C.	A.	B.	C.
Forsøgstid.								
fra 25 Novbr. til 5 Decbr.	1	269.0	271.7	272.4	4.52	4.47	4.50	
- 5 Decbr. - 15 —	2	243.9	259.5	266.9	4.62	4.72	4.50	
- 15 — - 25 —	3	236.7	252.2	263.4	4.52	4.53	4.35	
- 25 — - 4 Jan...	4	229.6	243.7	252.4	4.64	4.60	4.42	
- 4 Jan. - 14 — ..	5	223.0	235.4	248.8	4.78	4.74	4.41	
- 14 — - 24 — ..	6	216.3	232.8	242.2	4.70	4.73	4.48	
- 24 — - 3 Febr..	7	213.9	230.5	241.7	4.33	4.36	4.09	
- 3 Febr. - 13 —	8	198.0	223.0	228.6	4.50	4.31	4.09	
- 13 — - 23 —	9	194.1	217.7	227.8	4.35	4.44	4.05	
- 23 — - 5 Marts	10	192.3	215.0	221.5	4.41	4.43	4.06	
- 5 Marts - 15 —	11	191.6	215.0	219.5	4.56	4.52	4.06	
Gjennemsnit...		218.9	236.0	244.1	4.54	4.53	4.27	
Overgangstid.								
fra 15 Marts til 25 Marts .	12	198.8	216.0	218.8	4.75	4.64	4.21	
Eftertid paa Stald.								
fra 25 Marts til 4 April ..	13	203.8	209.0	211.9	4.37	4.44	4.12	
- 4 April - 14 — ..	14	201.4	207.4	202.1	4.53	4.68	4.37	
- 14 — - 24 — ..	15	195.4	196.8	201.6	4.40	4.73	4.23	
- 24 — - 4 Maj ...	16	199.3	200.8	197.5	4.36	4.63	4.33	
- 4 Maj - 14 — ...	17	191.3	189.4	188.2	4.64	4.87	4.62	
Eftertid paa Græs.								
fra 14 Maj til 24 Maj	18	189.8	200.2	193.9	4.78	4.80	4.60	
- 24 — - 3 Juni	19	175.8	173.5	177.5	4.84	4.91	4.90	
- 3 Juni - 13 —	20	155.2	155.1	159.7	4.86	5.08	4.81	
Gjennemsnit...		189.0	191.5	191.6	4.60	4.77	4.50	

Tabel 10. Forsøg med Solsikkekager paa Ravnholt.
Mælkemængde og Flødeprocent af de enkelte Hold.

1893—94.	Periodernes Løbe-Nr.	Pd. Mælk af 1 Ko i 10 Dage.			pCt. Fløde.		
		A.	B.	C.	A.	B.	C.
Forberedelsestid.							
fra 3 Decbr. til 13 Decbr..	1	250.0	246.6	248.3	4.86	4.95	4.87
Overgangstid.							
fra 13 Decbr. til 23 Decbr.	2	245.5	241.3	232.6	4.81	4.83	4.81
Forsøgstid.							
fra 23 Decbr. til 2 Jan. . .	3	226.6	225.0	224.0	4.91	4.90	4.95
- 2 Jan. - 12 — . .	4	212.8	217.8	211.4	4.85	4.92	4.70
- 12 — - 22 — . .	5	215.1	223.7	222.4	4.88	4.80	4.71
- 22 — - 1 Febr. .	6	213.5	215.3	215.6	4.96	4.84	4.74
- 1 Febr. - 11 — . .	7	211.6	205.8	199.2	4.79	4.66	4.83
- 11 — - 21 — . .	8	208.2	203.2	192.8	4.91	4.84	4.95
- 21 — - 3 Marts. .	9	201.0	199.8	192.8	4.89	4.75	4.81
- 3 Marts - 13 — . .	10	192.4	194.4	185.8	4.89	4.79	4.83
- 13 — - 23 — . .	11	195.4	201.2	192.6	4.84	4.70	4.65
- 23 — - 2 April .	12	203.9	200.4	184.2	4.91	4.81	4.81
Gjennemsnit. . .	...	208.1	208.7	202.1	4.88	4.80	4.80
Efterspil.							
fra 2 April til 12 April . .	13	200.6	194.8	183.8	4.91	4.71	4.70
- 12 — - 22 — . .	14	195.1	185.9	181.5	4.81	4.81	4.88
Gjennemsnit. . .	...	197.9	190.4	182.7	4.86	4.76	4.79

Tabel 11. Forsøg med Runkelroer og Turnips paa Egeskov.
Mælkemængde og Flødeprocent af de enkelte Hold.

1893—94.	Periodernes Løbe-Nr.	Pd. Mælk af 1 Ko i 10 Dage.			pCt. Fløde.		
		A.	B.	C.	A.	B.	C.
Forberedelsestid.							
fra 6 Decbr. til 16 Decbr.	1	273.8	272.9	272.9	4.46	4.36	4.43
- 16 — - 26 —	2	234.8	237.8	239.2	4.56	4.43	4.48
Gjennemsnit...		254.3	255.4	256.1	4.51	4.40	4.46
Overgangstid.							
fra 26 Decbr. til 5 Jan....	3	232.0	227.8	223.1	4.37	4.27	4.40
Forsøgstid.							
fra 5 Jan. til 15 Jan. ...	4	228.9	231.0	223.1	4.47	4.28	4.37
- 15 — - 25 — ...	5	220.3	223.7	218.5	4.22	4.22	4.25
- 25 — - 4 Febr. ..	6	229.6	233.1	224.9	4.62	4.46	4.58
- 4 Febr. - 14 — ..	7	215.2	214.3	209.2	4.52	4.40	4.26
- 14 — - 24 — ..	8	208.7	206.8	200.3	4.41	4.32	4.38
- 24 — - 6 Marts ..	9	206.6	207.4	204.0	4.48	4.30	4.32
- 6 Marts - 16 — ..	10	214.9	213.9	212.3	4.37	4.27	4.26
Gjennemsnit...		217.7	218.6	213.2	4.44	4.32	4.35
Overgangstid.							
fra 16 Marts til 26 Marts .	11	209.1	210.1	214.2	4.34	4.35	4.29
Eftertid.							
fra 26 Marts til 5 April...	12	199.2	204.7	206.8	4.54	4.35	4.34

Tabel 12. Forsøg med Runkelrøer og Turnips paa Ravnholt.
Mælkemængde og Flødeprocent af de enkelte Hold.

1894—95.	Periodernes Løbe-Nr.	Pd. Mælk af 1 Ko i 10 Dage.		pCt. Fløde.	
		A.	C.	A.	C.
Forberedelsestid.					
fra 3 Novbr. til 11 Novbr.....	1	246.7	243.3	4.70	4.70
- 11 — - 17 —	2	247.8	242.8	4.85	4.75
Overgangstid.					
fra 17 Novbr. til 27 Novbr.....	3	225.9	255.9	4.80	4.70
Forsøgstid.					
fra 27 Novbr. til 7 Decbr.....	4	230.5	249.5	4.45	4.60
- 7 Decbr. - 17 —	5	227.7	251.4	4.60	4.45
- 17 — - 27 —	6	213.2	237.3	4.75	4.65
- 27 — - 6 Jan.....	7	214.1	236.4	4.50	4.50
Gjennemsnit...		221.4	243.8	4.58	4.55
Overgangstid.					
fra 6 Jan. til 16 Jan.	8	206.4	221.8	4.25	4.25

Tabel 13. Forsøg med Rapskager og Rapsfrø paa Egeskov.
Mælkemængde og Flødeprocent af de enkelte Hold.

1894.	Periodernes Løbe-Nr.	Pd. Mælk af 1 Ko i 10 Dage.			pCt. Fløde.		
		A.	B.	E.	A.	B.	E.
Forberedelsestid.							
fra 26 Marts til 5 April...	1	206.8	199.2	204.7	4.34	4.54	4.35
Forsøgstid.							
fra 5 April til 15 April ...	2	201.9	197.9	203.6	4.38	4.60	4.41
fra 15 April til 25 April ..	3	201.1	194.1	202.0	4.67	4.78	4.64
- 25 — - 5 Maj....	4	197.5	197.8	200.6	4.59	4.58	4.57
Gjennemsnit...		200.2	196.6	202.1	4.41	4.49	4.41

Tabel 14. Forsøg med Solsikkekager, Rapskager og Rapsfrø paa Egeskov.

Mælkemængde og Flødeprocent af de enkelte Hold.

1895.	Periodernes Løbe-Nr.	Pd. Mælk af 1 Ko i 10 Dage.					pCt. Fløde.				
		A.	B.	C.	D.	E.	A.	B.	C.	D.	E.
Forberedelsestid.											
fra 5 Jan. til 15 Jan.....	1	277.1	280.7	283.6	280.7	282.1	4.45	4.34	4.51	4.58	4.37
- 15 — - 25 —	2	267.9	270.0	270.0	265.0	271.4	4.35	4.30	4.46	4.44	4.28
- 25 — - 4 Febr.	3	259.3	247.9	250.0	240.7	250.7	4.50	4.38	4.46	4.46	4.41
Gjennemsnit.....		268.1	266.2	267.9	262.1	268.1	4.43	4.34	4.48	4.49	4.35
Overgangstid.											
fra 4 Febr. til 14 Febr.	4	236.4	237.9	237.1	232.9	231.4	4.50	4.36	4.71	4.48	4.26
Forsøgstid.											
fra 14 Febr. til 24 Febr.	5	222.9	237.9	237.9	230.7	232.9	4.47	4.29	4.48	4.26	4.30
- 24 — - 6 Marts	6	218.6	223.6	225.7	219.3	218.6	4.58	4.47	4.43	4.45	4.31
- 6 Marts - 16 —	7	217.1	218.6	220.7	212.1	208.6	4.26	4.22	4.32	4.32	4.24
- 16 — - 26 —	8	206.4	214.3	218.6	207.9	206.4	4.54	4.41	4.53	4.59	4.45
- 26 — - 5 April	9	196.4	202.9	208.6	200.0	202.1	4.64	4.46	4.52	4.44	4.44
Gjennemsnit.....		212.3	219.5	222.3	214.0	213.7	4.50	4.37	4.46	4.41	4.35
Overgangstid.											
fra 5 April til 15 April.....	10	192.1	200.0	196.4	196.4	200.0	4.88	4.82	4.89	4.86	4.62
Eftertid.											
fra 15 April til 25 April.....	11	197.9	210.7	192.1	193.6	205.0	4.68	4.55	4.58	4.48	4.50

Tabel 15. Forsøg med Rapskager og Rapsfrø paa Ravnholt.
Mælkemængde og Flødeprocent af de enkelte Hold.

1896.	Periodernes Løbe-Nr.	Pd. Mælk af 1 Ko i 10 Dage			pCt. Fløde.		
		A.	D.	E.	A.	D.	E.
Forberedelsestid.							
fra 4 Febr. til 14 Febr. . .	1	293.3	287.2	286.1	4.66	4.62	4.73
- 14 — - 24 — . .	2	290.0	290.0	290.6	4.62	4.61	4.60
- 24 — - 28 — . .	3	307.8	298.9	297.8	4.33	4.30	4.33
Gjennemsnit.		297.0	292.0	291.5	4.54	4.51	4.55
Overgangstid.							
fra 28 Febr. til 9 Marts . .	4	272.2	285.6	280.6	4.34	4.40	4.38
Forsøgstid.							
fra 9 Marts til 19 Marts . .	5	248.9	262.8	250.0	4.34	4.56	4.39
- 19 — - 29 — . .	6	259.4	266.1	257.2	4.39	4.44	4.32
- 29 — - 8 April . .	7	230.6	237.8	233.3	4.48	4.39	4.39
Gjennemsnit.		246.3	255.6	246.8	4.40	4.46	4.37
Overgangstid.							
fra 8 April til 18 April . . .	8	238.9	238.3	237.2	4.54	4.48	4.50
Eftertid.							
fra 18 April til 28 April . .	9	240.6	234.4	230.6	4.53	4.75	4.67

Tabel 16. Forsøg med Malassefoder paa Egeskov.
Mælkemængde og Flødeprocent af de enkelte Hold.

1895—96.	Periodernes Løbe-Nr.	Pd. Mælk af 1 Ko i 10 Dage.			pCt. Fløde.		
		A.	B.	C.	A.	B.	C.
Forberedelsestid.							
fra 25 Novbr. til 5 Decbr.	1	282.7	286.8	291.8	4.52	4.53	4.52
- 5 Decbr. - 15 —	2	278.2	276.4	277.3	4.32	4.32	4.31
- 15 — - 20 —	3	262.7	279.1	275.9	4.17	4.19	4.28
Gjennemsnit...		274.5	280.8	281.7	4.34	4.35	4.37
Overgangstid.							
fra 20 Decbr. til 30 Decbr.	4	263.2	268.6	263.6	4.30	4.36	4.42
Forsøgstid.							
fra 30 Decbr. til 9 Jan...	5	254.5	255.0	251.4	4.10	4.13	4.27
- 9 Jan. - 19 —	6	242.7	250.5	248.6	4.10	4.11	4.16
- 19 — - 29 —	7	238.2	229.5	230.5	3.95	4.01	4.07
- 29 — - 8 Febr.	8	245.0	243.6	239.5	4.03	4.11	4.18
- 8 Febr. - 18 —	9	240.0	237.7	238.2	3.98	4.04	4.15
Gjennemsnit...		244.1	243.3	241.6	4.03	4.08	4.17
Overgangstid.							
fra 18 Febr. til 28 Febr. .	10	225.9	228.2	226.4	4.02	4.02	4.16
Eftertid.							
fra 28 Febr. til 9 Marts .	11	220.5	222.3	221.8	4.14	4.18	4.27

Tabel. 17. Kemiske Analyser af Fløde.

			pCt. Fedt i Fløde.					
			I.		II.		III.	
			ikke pasteur- iseret.	pasteur- iseret.	ikke pasteur- iseret.	pasteur- iseret.	ikke pasteur- iseret.	pasteur- iseret.
Egeskov	7 Marts	1893	18.18	18.15	17.91	17.96	17.74	17.84
—	5 April	—	18.61	18.56	18.76	18.76	17.37	17.38
Ravnholt	3 Januar	1894	15.23	15.22	15.83	15.81	16.11	16.11
—	30 —	—	15.20	15.20	15.63	15.59	15.32	15.42
—	27 Februar	—	17.17	17.18	16.85	16.86	17.88	17.89
Egeskov	16 Januar	—	18.83	19.06	18.38	18.28	18.60	18.54
—	14 Februar	—	19.16	19.07	18.93	18.94	19.46	19.43
—	13 Marts	—	19.20	19.23	18.67	18.61	18.84	18.84
Ravnholt	18 December	—	17.69	17.58	—	—	16.76	16.91
—	4 Januar	1895	16.71	16.76	—	—	16.41	16.47
—	15 —	—	16.82	16.85	—	—	15.94	15.90
Gjennemsnit {fra 7 Marts 1893—13 Marts 1894 af alle Prøverne			17.70	17.71	17.62	17.68	17.67	17.68
			17.53	17.53	—	—	17.31	17.34

Tabel 18. Forsøg med Solsikkekager

1892—93.	Periodernes Løbe-Nr.	Kjærningstemperatur C°.					
		ved Begyndelsen.			ved Slutningen.		
		A.	B.	C.	A.	B.	C.
Forsøgstid.							
6 December	2	14.0	14.0	14.0	15.2	15.2	15.0
8 —	—	13.5	13.4	11.8	16.0	15.7	14.0
10 —	—	14.0	13.4	12.0	15.8	15.3	14.0
10 —	—	13.5	12.6	11.9	16.5	15.0	13.8
10 Januar	5	13.6	12.7	11.9	16.4	15.0	13.8
12 —	—	13.3	11.9	11.0	15.2	14.5	13.2
14 —	—	13.0	12.0	10.9	15.3	14.7	13.0
12 —	—	12.9	12.0	11.0	14.5	13.8	13.3
14 —	—	13.0	12.0	11.3	15.0	14.2	13.9
6 Februar	8	13.0	12.0	11.4	15.1	14.1	14.0
8 —	—	12.9	12.0	10.9	15.6	13.9	13.1
10 —	—	13.0	12.0	11.0	15.7	13.9	13.1
8 —	—	12.9	11.9	11.0	15.6	13.8	13.0
10 —	—	13.0	12.0	11.0	16.0	14.1	14.0
7 Marts	11	13.0	12.0	11.0	16.0	14.2	13.3
7 Marts	—	13.4	12.1	11.6	16.8	14.6	13.9
9 —	—	13.5	12.1	11.8	17.0	14.5	13.9
10 —	—	13.6	12.0	11.0	16.4	14.4	13.9
10 —	—	13.6	11.9	10.7	16.0	14.7	13.3
Gjennemsnit af { ikke past.		13.3	12.3	11.5	15.7	14.5	13.7
{ pasteuriseret ..		13.3	12.3	11.4	15.9	14.5	13.6
{ alle		13.3	12.3	11.4	15.8	14.5	13.7
Eftertid.							
5 April	14	11.8	11.6	11.7	13.9	14.1	14.1
7 —	—	11.7	11.6	11.4	14.5	14.7	14.0
7 —	—	11.3	11.4	11.4	14.1	13.6	13.9
8 —	—	11.4	11.2	11.0	13.5	13.5	13.9
6 Maj	17	11.5	11.7	11.6	13.9	13.9	13.9
7 —	—	10.9	10.6	11.0	13.3	13.4	13.4
Gjennemsnit af { ikke past.		11.4	11.2	11.3	13.7	13.7	13.8
{ pasteuriseret ..		11.6	11.7	11.5	14.2	14.3	14.0
{ alle		11.4	11.4	11.4	13.9	13.9	13.9

*) „p“ betegner, at Fløden var pasteuriseret; „n“: ikke pasteuriseret.

paa Egeskov. Kjærning og Smørudbytte.

Kjærningen varede Minutter.			Omdrejninger i Gjennemsnit i et Minut.			Pd. Smør af 100 Pd. Mælk.			Forholdstal for Smørudbytte.			Pasteuriserig*).
A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.	
22	22	17	180	180	180	3.17	3.55	3.57	100	112	113	n
26	24	26	180	180	180	3.49	3.51	3.47	100	101	99	n
24	21	21	180	180	180	3.48	3.48	3.48	100	100	100	p
28	28	23	180	180	180	3.54	3.53	3.47	100	100	98	n
30	26	23	180	180	180	3.54	3.52	3.49	100	99	99	p
31	33	34	180	180	180	3.46	3.53	3.35	100	102	97	n
32	34	34	180	180	180	3.44	3.47	3.30	100	101	96	p
25	25	31	180	180	180	3.57	3.51	3.25	100	98	91	n
28	31	28	180	180	180	3.46	3.46	3.39	100	100	98	n
29	27	28	180	180	180	3.45	3.39	3.35	100	98	97	p
31	27	32	180	180	180	3.39	3.36	3.29	100	99	97	n
34	28	30	180	180	180	3.35	3.34	3.31	100	100	99	p
44	26	26	180	180	180	3.30	3.43	3.27	100	104	99	n
35	25	28	180	180	165	3.43	3.49	3.23	100	102	94	n
34	26	30	180	180	165	3.35	3.47	3.23	100	104	96	p
27	21	20	180	180	180	3.45	3.43	3.13	100	99	91	n
27	21	21	180	180	180	3.47	3.42	3.23	100	99	93	p
28	24	24	180	180	180	3.51	3.48	3.19	100	99	91	n
26	28	30	180	180	180	3.51	3.39	3.19	100	96	91	n
29	26	27	180	180	179	3.44	3.47	3.32	100	101	97	n
30	26	27	180	180	178	3.44	3.44	3.34	100	100	97	p
30	26	27	180	180	178	3.44	3.46	3.33	100	101	97	—
20	23	24	180	178	178	3.41	3.59	3.19	100	105	94	n
25	29	28	176	174	176	3.39	3.54	3.22	100	104	95	p
24	25	27	178	178	178	3.43	3.49	3.28	100	102	96	n
21	21	24	170	180	170	3.49	3.59	3.25	100	103	93	n
21	20	29	180	180	170	3.44	3.63	3.43	100	106	100	p
29	29	29	180	182	178	3.58	3.91	3.59	100	109	100	n
24	25	26	177	180	176	3.48	3.65	3.33	100	105	96	n
23	25	29	178	177	173	3.42	3.59	3.33	100	105	98	p
23	25	27	177	179	175	3.46	3.63	3.33	100	105	96	—

Tabel 19. Forsøg med Solsikkekager

1893—94.	Periodernes Løbe-Nr.	Kjærningstemperatur C°.					
		ved Begyndelsen.			ved Slutningen.		
		A.	B.	C.	A.	B.	C.
Forberedelsestid.							
5 December	1	12.8	12.8	12.6	14.3	14.3	14.3
6 —	—	13.0	13.0	12.9	14.6	14.6	14.5
8 —	—	12.5	12.4	12.3	13.7	13.7	13.5
Gjennemsnit { ikke past.		12.8	12.7	12.6	14.2	14.2	14.0
		12.8	12.8	12.6	14.3	14.3	14.3
		12.8	12.7	12.6	14.2	14.2	14.1
Forsøgstid.							
3 Januar	4	11.9	11.4	10.8	13.8	12.9	12.2
5 —	—	12.0	11.4	10.7	14.0	12.9	11.8
6 —	—	12.0	11.3	10.5	13.5	12.5	11.6
30 —	6	11.5	10.4	9.6	14.1	12.2	11.5
1 Februar	—	11.3	10.3	9.3	13.6	12.2	12.0
2 —	—	11.9	11.0	9.9	13.3	12.4	12.0
27 —	—	11.5	10.4	10.0	14.1	12.4	12.0
2 —	—	11.6	10.5	9.9	14.7	13.0	12.1
27 —	9	11.5	10.4	9.4	14.1	13.0	12.4
2 Marts	—	11.7	10.8	9.5	14.2	12.7	12.2
—	—	11.6	10.6	9.6	14.5	13.5	12.9
—	—	11.7	10.6	9.6	14.1	13.2	12.5
28 —	12	11.6	10.6	9.5	14.2	13.2	12.8
—	—	11.7	10.7	9.4	14.1	13.1	12.4
—	—	11.8	11.1	9.7	15.4	14.6	13.9
31 —	—	11.7	11.1	9.7	15.4	14.7	14.0
Gjennemsnit { ikke past.		11.6	10.7	9.7	14.2	13.0	12.5
		11.8	10.9	9.9	14.2	13.1	12.3
		11.7	10.8	9.8	14.2	13.0	12.4
Eftertid.							
16 April	14	11.2	11.4	11.7	16.2	16.6	16.9
18 —	—	12.6	12.5	12.4	16.8	16.9	17.0
Gjennemsnit...		11.9	12.0	12.1	16.5	16.8	17.0

*) „p“ betegner, at Fløden var pasteuriseret; „n“: ikke pasteuriseret.

paa Ravnholt. Kjærning og Smørudbytte.

Kjærningen varede Minutter.			Omdrejninger i Gjennemsnit i et Minut.			Pd. Smør af 100 Pd. Mælk.			Forholdstal for Smørudbytte.			Pasteurisering ^{*)} .
A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.	
27	27	25	168	168	168	3.93	3.88	3.86	100	99	98	p
20	20	21	168	166	164	3.93	3.68	3.79	100	94	96	n
20	19	20	164	166	165	4.00	4.31	3.88	100	108	97	n
20	20	21	166	166	165	3.97	4.00	3.84	100	101	98	n
27	27	25	168	168	168	3.93	3.88	3.86	100	99	98	p
22	22	22	167	167	166	3.95	3.96	3.84	100	100	97	—
22	21	24	170	170	170	3.95	3.78	3.85	100	96	97	n
22	22	22	170	170	170	3.93	3.81	3.83	100	97	97	p
30	23	25	170	170	170	3.92	3.97	4.03	100	101	103	p
45	39	45	160	150	150	3.79	3.78	3.76	100	100	99	n
31	22	30	178	180	178	3.72	3.66	3.70	100	98	99	n
20	18	27	180	180	174	3.72	3.71	3.70	100	100	99	p
31	25	27	178	186	186	3.79	3.67	3.85	100	97	102	n
38	28	28	178	178	178	3.67	3.54	3.71	100	97	101	p
30	24	27	190	190	190	3.66	3.65	3.75	100	100	103	n
30	22	25	188	190	190	3.58	3.60	3.74	100	101	105	p
28	24	28	186	188	188	3.67	3.69	3.73	100	101	102	n
26	26	27	185	188	188	3.67	3.70	3.69	100	101	101	p
27	24	27	180	182	182	3.68	3.65	3.76	100	99	102	n
23	24	32	182	182	178	3.68	3.63	3.74	100	98	102	p
38	32	36	175	180	180	3.85	3.70	3.87	100	96	101	n
44	32	40	170	180	175	3.84	3.72	3.87	100	97	101	p
32	26	31	177	178	178	3.76	3.70	3.78	100	98	101	n
29	24	28	178	180	178	3.75	3.71	3.79	100	99	101	p
30	25	29	178	179	178	3.76	3.70	3.79	100	99	101	—
43	42	42	192	192	192	3.70	3.74	3.72	100	101	101	p
30	31	34	196	196	196	3.62	3.75	3.80	100	104	105	p
37	37	38	194	194	194	3.66	3.75	3.76	100	102	103	p

Tabel 20. Forsøg med Runkelroer og Turnips

1893—94.	Periodernes Løbe-Nr.	Kjærningstæmperatur C°.					
		ved Begyndelsen.			ved Slutningen.		
		A.	B.	C.	A.	B.	C.
Forberedelsestid.							
18 December	2	13.5	13.3	13.5	14.3	14.3	14.3
19 —	—	12.0	12.0	11.9	14.0	13.9	13.8
20 —	—	11.8	11.4	11.4	13.0	12.9	13.0
Gjennemsnit {	ikke past.	12.7	12.4	12.5	13.7	13.6	13.7
	pasteuriseret	12.0	12.0	11.9	14.0	13.9	13.8
	alle	12.4	12.2	12.3	13.8	13.7	13.7
Forsøgstid.							
16 Januar	5	10.7	10.5	10.5	13.0	13.0	12.9
18 —	—	11.0	10.9	10.7	13.3	13.1	13.0
19 —	—	10.6	10.4	10.6	12.3	12.2	12.3
19 —	—	10.5	10.3	10.3	12.7	12.6	12.6
14 Februar	8	9.9	10.0	10.0	12.1	12.1	12.2
16 —	—	10.3	10.2	10.2	12.1	12.1	12.2
17 —	—	9.7	9.8	9.7	12.0	12.1	12.3
17 —	—	9.8	10.1	10.1	12.0	12.4	12.6
13 Marts	10	10.0	10.1	10.4	13.4	13.1	14.0
16 —	—	10.1	10.1	10.0	13.0	12.9	14.1
16 —	—	10.2	10.1	10.1	13.0	13.0	13.3
16 —	—	10.2	10.1	10.3	13.0	12.9	13.0
Gjennemsnit {	ikke past.	10.2	10.1	10.2	12.7	12.7	12.9
	pasteuriseret	10.3	10.3	10.3	12.6	12.6	12.9
	alle	10.3	10.2	10.2	12.7	12.6	12.9
Eftertid.							
2 April	12	10.1	10.1	10.1	12.9	12.9	12.9
4 —	—	9.9	9.7	9.8	13.3	12.9	12.9
4 —	—	9.9	9.8	9.8	13.0	12.9	12.9
Gjennemsnit {	ikke past.	9.9	9.7	9.8	13.3	12.9	12.9
	pasteuriseret	10.0	10.0	10.0	13.0	12.9	12.9
	alle	10.0	9.9	9.9	13.1	12.9	12.9

*) „p“ betegner, at Fløden var pasteuriseret; „n“: ikke pasteuriseret.

paa Egeskov. Kjærning og Smørudbytte.

Kjærningen varede Minutter.			Omdrejninger i Gjennemsnit i et Minut.			Pd. Smør af 100 Pd. Mælk.			Forholdstal for Smørudbytte.			Pasteuriserings- *)
A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.	
19	21	18	160	160	160	3.55	3.41	3.59	100	96	101	n
23	20	19	180	180	180	3.67	3.60	3.57	100	98	97	p
21	21	21	178	180	175	3.77	3.77	3.84	100	100	102	n
20	21	20	169	170	168	3.66	3.59	3.72	100	98	102	n
23	20	19	180	180	180	3.67	3.60	3.57	100	98	97	p
21	21	19	173	173	172	3.66	3.59	3.67	100	98	100	—
24	24	24	178	178	178	3.44	3.33	3.37	100	97	98	n
23	23	24	178	178	178	3.43	3.35	3.34	100	98	97	p
21	20	21	180	180	180	3.42	3.44	3.47	100	101	101	p
25	25	23	180	180	180	3.34	3.21	3.29	100	96	99	n
28	26	25	178	178	178	3.37	3.38	3.46	100	100	103	n
25	26	26	178	178	178	3.37	3.38	3.44	100	100	102	p
31	31	32	178	178	178	3.65	3.52	3.66	100	97	100	u
30	29	30	178	178	178	3.30	3.24	3.39	100	98	103	p
41	31	38	165	180	180	3.33	3.24	3.35	100	97	101	n
33	33	46	170	170	160	3.33	3.22	3.34	100	97	100	p
32	30	28	175	185	190	3.45	3.22	3.22	100	93	93	n
39	37	36	165	165	170	3.43	3.24	3.20	100	94	93	p
30	28	28	176	180	181	3.43	3.32	3.39	100	97	99	n
29	28	31	175	175	174	3.38	3.31	3.36	100	98	99	p
29	28	29	175	177	177	3.41	3.31	3.38	100	97	99	—
30	30	29	174	174	174	3.30	3.20	3.20	100	97	97	p
34	30	28	180	180	180	3.38	3.28	3.24	100	97	96	n
37	33	31	180	180	180	3.36	3.26	3.27	100	97	97	p
34	30	28	180	180	180	3.38	3.28	3.24	100	97	96	n
34	32	30	177	177	177	3.33	3.23	3.24	100	97	97	p
34	31	29	178	178	178	3.35	3.25	3.24	100	97	97	—

Tab. 21. Forsøg med Runkelroer og Turnips

1894—95.	Periodernes Løbe-Nr.	Kjærningstemperatur C°.			
		ved Begyn- delsen.		ved Slut- ningen	
		A.	C.	A.	C.
Forberedelsestid.					
14 November.....	2	13.0	13.3	14.6	14.8
15 —	—	13.0	13.1	14.9	14.9
16 —	—	14.0	14.0	15.2	15.6
	—	13.3	13.3	15.6	15.3
Gjennemsnit { ikke past.....		13.0	13.3	14.6	14.8
{ pasteuriseret		13.4	13.5	15.2	15.3
{ alle.....		13.3	13.4	15.1	15.2
Forsøgstid.					
27 November.....	4	12.7	12.3	15.3	14.5
	—	12.8	12.6	14.8	14.3
29 —	—	12.0	11.9	15.3	14.1
	—	11.6	11.8	15.8	14.5
30 —	—	13.7	13.0	17.0	14.8
	—	12.8	12.8	15.3	14.9
4 December.....	—	12.8	11.6	15.9	14.9
	—	13.0	12.4	15.4	14.3
6 —	—	13.1	12.6	15.9	15.0
7 —	5	12.9	12.4	15.0	14.2
16 —	—	13.5	13.0	16.4	16.8
	6	14.0	12.9	16.0	15.0
18 —	—	14.8	13.2	16.0	16.2
	—	14.1	13.2	15.5	15.0
20 —	—	14.1	13.2	16.0	15.3
1 Januar.....	7	14.0	13.1	15.2	15.0
	—	13.4	13.0	14.7	14.7
3 —	—	13.5	12.7	14.6	14.6
	—	13.0	12.8	14.8	15.0
5 —	—	13.0	12.6	15.0	15.0
Gjennemsnit { ikke past.....		13.1	12.7	15.3	14.7
{ pasteuriseret		13.3	12.7	15.6	15.1
{ alle.....		13.2	12.7	15.5	14.9
Eftertid.					
15 Januar.....	8	12.6	12.6	16.2	17.0
	—	12.7	12.6	16.8	17.0
17 —	—	13.2	13.3	16.2	16.6
	—	13.2	13.2	16.8	17.6
18 —	—	13.3	13.5	16.6	17.2
Gjennemsnit { ikke past.....		12.9	13.0	16.2	16.8
{ pasteuriseret.....		13.1	13.1	16.7	17.3
{ alle.....		13.1	13.1	16.5	17.1

*) „p“ betegner, at Fløden var pasteuriseret; „n“ ikke pasteuriseret.

paa Ravnholt. Kjærning og Smørudbytte.

Kjærningen varede Minutter.		Omdrejninger i Gjennemsnit i et Minut.		Pd. Smør af 100 Pd. Mælk.		Forholdstal for Smørudbytte.		Pasteuriserings*).
A.	C.	A.	C.	A.	C.	A.	C.	
20	20	172	172	4.09	3.91	100	96	n
22	22	172	172	4.06	3.89	100	96	p
22	20	172	172	4.05	4.10	100	101	p
21	26	172	172	3.62	3.69	100	102	p
20	20	172	172	4.09	3.91	100	96	n
22	23	172	172	3.91	3.89	100	99	p
21	22	172	172	3.96	3.90	100	98	—
29	17	170	174	3.82	3.77	100	99	n
30	17	170	176	3.80	3.83	100	101	p
36	22	180	180	3.65	3.68	100	101	n
52	31	180	180	3.58	3.70	100	103	p
30	18	180	180	3.63	3.51	100	97	p
34	24	180	176	3.50	3.72	100	106	n
36	28	180	180	3.53	3.68	100	104	p
26	20	180	180	3.61	3.68	100	102	n
28	28	180	180	3.73	3.70	100	99	p
23	20	180	180	3.58	3.76	100	105	p
40	38	180	180	3.36	3.16	100	94	p
25	23	186	186	3.55	3.47	100	98	n
26	26	176	178	3.53	3.45	100	98	p
21	20	180	178	3.71	3.54	100	95	n
24	23	178	180	3.70	3.54	100	96	p
19	20	182	184	3.67	3.50	100	95	p
22	19	182	180	3.67	3.52	100	96	n
21	21	184	184	3.60	3.52	100	98	p
21	23	184	182	3.52	3.45	100	98	n
25	30	182	182	3.51	3.45	100	98	p
27	21	180	180	3.63	3.60	100	99	n
30	25	179	180	3.60	3.57	100	99	p
28	23	180	180	3.61	3.58	100	99	—
36	41	190	190	3.60	3.39	100	94	n
42	54	182	182	3.56	3.39	100	95	p
30	30	190	190	3.64	3.38	100	93	n
36	39	190	190	3.57	3.36	100	94	p
39	38	190	190	3.50	3.30	100	94	p
33	36	190	190	3.62	3.39	100	94	n
39	44	187	187	3.54	3.35	100	95	p
37	40	188	188	3.57	3.36	100	94	—

Tabel 22. Forsøg med Rapskager og Rapsfrø

1894.	Periodernes Løbe-Nr.	Kjærningstemperatur C°.					
		ved Begyndelsen.			ved Slutningen.		
		A.	B.	E.	A	B.	E.
Forberedelsestid.							
2 April.....	1	10.1	10.1	10.1	12.9	12.9	12.9
4 —	—	9.8	9.9	9.7	12.9	13.3	12.9
	—	9.8	9.9	9.8	12.9	13.0	12.9
Gjennemsnit...		9.9	10.0	9.9	12.9	13.1	12.9
Forsøgstid.							
13 April	2	9.0	9.0	9.0	15.2	12.8	12.9
14 —	—	13.0	9.6	10.0	17.3	14.2	14.3
29 —	4	13.6	10.0	10.0	17.0	14.9	14.8
1 Maj.....	—	13.8	11.2	11.2	17.4	15.0	15.1
2 —	—	14.0	11.6	11.5	17.4	15.3	15.1
Gjennemsnit...		12.7	10.3	10.3	16.9	14.4	14.4

*) „p“ betegner, at Fløden var pasteuriseret; „n“: ikke pasteuriseret.

paa Egeskov. Kjærning og Smørudbytte.

Kjærningen varede Minutter.			Omdrejninger i Gjennemsnit i et Minnt.			Pd. Smør af 100 Pd. Mælk.			Forholdstal for Smørudbytte.			Pasteurisering*).
A.	B.	E.	A.	B.	E.	A.	B.	E.	A.	B.	E.	
29	30	30	174	174	174	3.20	3.30	3.20	100	103	100	p
28	34	30	180	180	180	3.24	3.38	3.28	100	104	101	n
31	37	33	180	180	180	3.27	3.36	3.26	100	103	100	p
29	34	31	178	178	178	3.24	3.35	3.25	100	103	100	—
65	36	40	180	180	180	3.48	3.42	3.28	100	98	94	p
42	43	41	180	180	180	3.43	3.43	3.46	100	100	101	p
37	44	40	184	180	180	3.47	3.53	3.53	100	102	102	p
39	33	33	180	180	180	3.56	3.28	3.53	100	92	99	p
37	36	35	180	180	180	3.68	3.51	3.52	100	95	95	p
44	38	38	181	180	180	3.52	3.43	3.46	100	97	98	—

Tab. 23. Forsøg med Solsikkekager, Rapskager og

1895.	Periodernes Løbe-Nr.	Kjærningstemperatur C°.									
		ved Begyndelsen.					ved Slutningen.				
		A.	B.	C.	D.	E.	A.	B.	C.	D.	E.
Forberedelsestid.											
28 Januar	1	12.2	12.3	12.0	12.1	12.3	14.2	14.6	14.5	14.7	14.5
30 —	—	12.2	12.2	12.0	12.1	12.3	14.9	15.0	14.9	14.9	14.8
1 Februar	—	12.5	12.3	12.5	12.4	12.3	14.6	14.1	14.3	14.4	14.3
Gjennemsnit...		12.3	12.3	12.2	12.2	12.3	14.6	14.6	14.6	14.7	14.5
Forsøgstid.											
11 Februar	5	12.4	12.5	12.2	12.2	12.5	17.2	15.1	15.1	15.0	14.8
13 —	—	14.0	12.2	12.2	12.2	12.0	17.6	15.3	15.3	14.9	14.9
15 —	—	14.9	12.8	12.9	12.7	12.7	17.3	15.3	15.4	15.2	14.8
25 —	6	15.0	12.7	12.8	12.6	12.5	17.8	15.5	15.6	15.4	14.6
27 —	—	15.1	13.2	13.1	13.1	12.8	18.1	15.9	16.0	15.7	14.7
1 Marts	—	15.8	13.4	13.6	13.3	13.4	18.9	15.8	16.5	15.8	15.3
11 —	7	15.5	13.2	13.3	13.2	13.0	18.9	16.9	16.9	16.2	15.8
13 —	—	15.6	13.3	13.7	13.0	12.9	18.0	16.5	16.3	15.4	14.9
15 —	—	15.7	14.0	13.9	13.0	13.4	18.0	16.8	16.5	15.6	15.3
25 —	9	15.8	13.5	13.5	13.2	12.5	18.7	15.9	16.3	15.2	14.5
27 —	—	16.5	13.9	14.3	13.4	12.9	18.6	15.9	16.4	16.0	14.8
29 —	—	16.7	14.1	14.4	13.5	12.0	19.0	16.5	16.5	16.2	15.2
Gjennemsnit...		15.3	13.2	13.3	13.0	12.8	18.2	16.0	16.1	15.6	15.0
Eftertid.											
22 April	11	12.6	12.6	12.5	12.4	12.6	14.9	14.9	15.0	14.8	14.8
24 —	—	12.1	11.8	12.2	12.0	11.9	14.6	14.4	14.5	14.5	14.5
26 —	—	12.0	11.9	12.0	12.0	11.8	14.4	14.3	14.3	14.4	14.2
Gjennemsnit...		12.2	12.1	12.2	12.1	12.1	14.6	14.5	14.6	14.6	14.5

*) „p“ betegner, at Fløden var pasteuriseret.

Rapsfrø paa Egeskov. Kjærning og Smørudbytte.

Kjærningen varede Minutter.					Omdrejninger i Gjennem- snit i et Minut.					Pd. Smør af 100 Pd. Mælk.					Forholdstal for Smørudbytte.					Pasteuriserings*).
A.	B.	C.	D.	E.	A.	B.	C.	D.	E.	A.	B.	C.	D.	E.	A.	B.	C.	D.	E.	
34	32	36	31	31	174	174	174	174	174	3.50	3.44	3.58	3.54	3.58	100	98	102	101	102	p
35	31	38	36	31	174	174	174	174	174	3.49	3.47	3.59	3.53	3.56	100	99	103	101	102	p
28	29	28	31	30	176	176	176	176	176	3.62	3.49	3.67	3.61	3.65	100	96	101	100	101	p
32	31	34	33	31	175	175	175	175	175	3.54	3.47	3.61	3.56	3.60	100	98	102	101	102	p
50	32	33	31	26	174	172	172	172	172	3.59	3.43	3.89	3.66	3.55	100	96	108	102	99	p
43	34	39	33	35	182	182	182	182	182	3.54	3.45	3.69	3.53	3.61	100	97	104	100	102	p
30	31	36	28	25	180	180	180	180	180	3.58	3.42	3.64	3.48	3.59	100	96	101	97	100	p
44	42	30	33	30	180	180	180	178	180	3.64	3.35	3.64	3.47	3.46	100	92	100	95	95	p
39	34	34	33	27	180	176	176	176	176	3.43	3.30	3.51	3.32	3.31	100	96	102	97	96	p
38	36	37	34	28	175	175	175	175	174	3.53	3.29	3.57	3.45	3.29	100	93	101	98	93	p
42	31	40	31	27	180	180	180	180	180	3.59	3.54	3.65	3.41	3.83	100	99	102	95	107	p
27	38	31	30	31	178	178	178	178	178	3.61	3.42	3.63	3.46	3.48	100	95	101	96	96	p
34	24	29	31	27	175	175	175	175	175	3.40	3.59	3.66	3.54	3.54	100	106	108	104	104	p
38	29	34	26	25	180	180	180	180	180	3.65	3.69	3.72	3.55	3.60	100	101	102	97	99	p
27	29	28	31	27	172	172	172	172	172	3.76	3.58	3.80	3.62	3.61	100	95	101	96	96	p
30	29	29	30	26	178	178	178	175	178	3.63	3.57	3.64	3.47	3.55	100	98	100	96	98	p
37	33	33	31	28	178	177	177	177	177	3.58	3.47	3.67	3.50	3.54	100	97	102	98	99	p
25	22	25	24	22	178	180	178	180	180	3.61	3.61	3.60	3.63	3.62	100	100	100	101	100	p
23	28	22	26	30	180	180	180	180	178	3.52	3.58	3.63	3.59	3.66	100	102	103	102	104	p
25	26	24	25	24	180	178	180	179	180	3.58	3.42	3.46	3.56	3.47	100	96	97	99	97	p
24	25	24	25	25	179	179	179	180	179	3.57	3.54	3.56	3.59	3.58	100	99	100	101	100	p

Tabel 24. Forsøg med Rapskager og Rapsfrø

1896.	Periodernes Løbe-Nr.	Kjærningstemperatur C°.					
		ved Begyndelsen.			ved Slutningen.		
		A.	D.	E.	A.	D.	E.
Forberedelsestid.							
25 Februar	3	12.9	13.5	13.0	14.8	15.5	15.0
26 —	—	11.9	12.0	12.0	14.2	14.3	14.2
27 —	—	11.7	11.7	11.7	13.7	13.9	13.8
Gjennemsnit...		12.2	12.4	12.2	14.2	14.6	14.3
Forsøgstid.							
12 Marts	5	11.4	11.5	11.4	14.6	13.9	13.7
13 —	—	12.3	11.6	11.3	14.4	14.0	13.5
14 —	—	12.4	11.8	11.5	14.7	13.8	13.4
23 —	6	13.0	11.9	11.5	16.0	14.3	14.1
24 —	—	13.2	11.9	12.0	16.0	13.6	13.9
25 —	—	13.2	11.5	11.5	15.3	13.1	13.3
30 —	7	13.7	11.5	11.5	15.8	13.7	13.5
31 —	—	14.0	11.3	11.2	15.9	13.6	13.5
1 April	—	14.0	11.2	11.3	15.9	13.5	13.5
7 —	—	11.6	11.5	11.5	15.3	13.4	13.4
8 —	—	11.4	11.4	11.3	15.2	13.4	13.4
9 —	—	11.1	11.0	11.0	15.0	13.2	13.2
Gjennemsnit...		12.6	11.5	11.4	15.3	13.6	13.5
Eftertid.							
22 April	9	11.3	11.4	11.4	14.4	14.7	14.5
23 —	—	11.8	11.8	11.8	14.6	14.8	14.7
24 —	—	12.0	12.0	12.0	14.9	14.9	14.8
Gjennemsnit...		11.7	11.7	11.7	14.6	14.8	14.7

*) „p“ betegner, at Fløden var pasteuriseret.

paa Ravnholt. Kjærning og Smørudbytte.

Kjærningen varede Minutter.			Omdrejninger i Gjennemsnit i et Minut.			Pd. Smør af 100 Pd. Mælk.			Forholdstal for Smørudbytte.			Pasteurisering*.)
A.	D.	E.	A.	D.	E.	A.	D.	E.	A.	D.	E.	
23	20	22	182	182	182	3.82	3.69	3.66	100	97	96	p
24	26	24	182	182	182	3.78	3.77	3.75	100	100	99	p
24	27	24	194	194	194	3.78	3.95	3.79	100	105	100	p
24	24	23	186	186	186	3.79	3.80	3.73	100	100	98	p
33	28	27	184	184	184	3.69	3.55	3.74	100	96	101	p
26	27	27	184	180	180	3.93	3.55	3.79	100	90	96	p
27	24	21	184	184	184	3.95	3.58	3.85	100	91	97	p
30	23	30	190	190	190	3.72	3.61	3.60	100	97	97	p
29	23	23	184	184	184	3.61	3.53	3.85	100	98	107	p
27	24	22	190	190	190	3.60	3.53	3.71	100	98	103	p
30	27	29	180	180	180	3.76	3.51	3.86	100	93	103	p
28	30	29	180	180	180	3.69	3.46	3.96	100	94	107	p
33	34	36	174	172	170	3.92	3.72	3.75	100	95	95	p
40	25	25	180	180	180	3.88	3.41	3.81	100	88	98	p
41	26	27	175	175	175	3.66	3.42	3.58	100	93	98	p
42	27	26	176	175	175	3.64	3.57	3.72	100	98	102	p
32	27	27	182	181	181	3.75	3.54	3.77	100	94	101	p
35	36	35	184	184	184	3.85	3.66	3.86	100	95	100	p
30	31	32	182	180	180	3.78	3.67	3.95	100	97	104	p
28	32	30	190	190	190	3.81	3.78	4.00	100	99	105	p
31	33	32	185	185	185	3.81	3.70	3.94	100	97	103	p

Tabel 25. Forsøg med Malassefoder paa

1895—96.	Periodernes Løbe-Nr.	Kjærningstemperatur C°.					
		ved Begyndelsen.			ved Slutningen.		
		A.	B.	C.	A.	B.	C.
Forberedelsestid.							
18 December	3	12.3	12.4	12.3	14.6	14.6	14.8
19 —	—	12.1	12.1	12.2	14.0	13.9	14.0
20 —	—	11.9	12.1	12.2	14.6	14.1	14.8
Gjennemsnit...		12.1	12.2	12.2	14.4	14.2	14.5
Forsøgstid.							
2 Januar	5	11.0	11.1	11.1	13.8	13.6	13.5
3 —	—	11.5	11.3	11.3	13.9	13.6	14.0
4 —	—	11.2	11.0	11.2	13.9	13.6	14.0
15 —	6	12.2	12.2	12.2	14.4	14.4	14.3
16 —	—	11.2	11.7	11.2	13.9	13.9	14.0
17 —	—	11.2	11.3	11.2	13.6	14.1	14.3
27 —	7	11.2	11.2	11.2	13.9	14.0	13.9
28 —	—	11.1	11.0	11.0	13.7	13.9	14.0
29 —	—	11.1	11.1	11.1	13.7	13.9	13.8
5 Februar	8	11.5	11.4	11.8	14.4	14.7	15.3
6 —	—	11.4	11.4	11.2	14.1	14.6	14.5
7 —	—	11.3	11.5	11.5	14.3	14.5	14.3
17 —	9	12.0	12.1	12.0	14.3	14.2	14.7
18 —	—	12.0	12.0	12.0	14.3	14.8	14.9
19 —	—	11.9	12.2	12.1	14.5	14.6	14.8
Gjennemsnit...		11.5	11.5	11.5	14.0	14.2	14.3
Eftertid.							
3 Marts	11	11.5	11.4	11.5	14.0	13.8	14.0
4 —	—	11.0	11.0	11.0	13.7	13.7	13.7
5 —	—	11.5	11.4	11.5	14.0	14.0	14.0
Gjennemsnit...		11.3	11.3	11.3	13.9	13.8	13.9

*) „p“ betegner, at Fløden var pasteuriseret.

Egeskov. Kjærning og Smørudbytte.

Kjærningen varede Minutter.			Omdrejninger i Gjennemsnit i et Minut.			Pd. Smør af 100 Pd. Mælk.			Forholdstal for Smørudbytte.			Pasteurisering*).
A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.	
32	32	34	170	170	170	3.31	3.31	3.37	100	100	102	p
26	25	25	180	180	180	3.43	3.43	3.38	100	100	98	p
33	30	37	168	170	168	3.49	3.34	3.38	100	96	97	p
30	29	32	173	173	173	3.41	3.36	3.38	100	99	99	p
29	27	28	200	200	200	3.29	3.27	3.40	100	99	103	p
30	26	37	190	200	180	3.36	3.39	3.33	100	101	99	p
23	25	32	200	190	190	3.31	3.41	3.31	100	103	100	p
27	26	26	180	180	180	3.31	3.21	3.23	100	97	98	p
28	28	30	190	180	185	3.03	3.09	3.24	100	102	107	p
26	29	31	190	180	180	3.18	3.19	3.37	100	100	106	p
25	26	26	200	200	200	3.11	3.14	3.24	100	101	104	p
29	30	31	195	195	190	3.22	3.18	3.23	100	99	100	p
22	24	24	200	200	200	3.14	3.23	3.32	100	103	106	p
38	34	44	180	185	175	3.21	3.33	3.39	100	104	106	p
38	41	46	180	180	180	3.10	3.18	3.31	100	103	107	p
36	38	35	190	190	190	3.17	3.09	3.29	100	98	104	p
24	25	29	200	196	196	3.17	3.21	3.21	100	101	101	p
26	33	34	185	185	185	3.09	3.21	3.29	100	104	107	p
28	28	32	194	194	194	3.04	3.03	3.17	100	100	104	p
29	29	32	192	190	188	3.18	3.21	3.29	100	101	103	p
38	36	39	160	160	155	3.24	3.37	3.60	100	104	111	p
32	34	31	180	180	180	3.22	3.06	3.31	100	95	103	p
31	32	31	180	180	180	3.23	3.23	3.26	100	100	101	p
34	34	34	173	173	172	3.23	3.22	3.39	100	100	105	p

Tabel 26. Forsøg med Solsikkekager paa Egeskov. Fedt i

1892—93.	Periodernes Løbe Nr.	pCt. Fedt i sød Mælk.			pCt. Fedt i skummet Mælk.		
		A.	B.	C.	A.	B.	C.
Forsøgstid.							
8 December	2	—	—	—	0.23	0.17	0.22
10 —	—	3.19	3.19	3.12	0.15	0.19	0.19
10 Januar	5	—	—	—	—	—	—
12 —	—	—	—	—	0.14	0.18	0.17
14 —	—	3.20	3.12	2.98	0.20	0.19	0.11
6 Februar	8	—	—	—	—	—	—
8 —	—	—	—	—	0.20	0.26	0.19
10 —	—	3.03	3.07	2.91	0.19	0.14	0.21
7 Marts	11	3.16	3.12	3.00	0.24	0.24	0.20
9 —	—	—	—	—	—	—	—
10 —	—	—	—	—	—	—	—
Gennemf af alle		3.15	3.13	3.00	0.19	0.20	0.18
snit (af 7 sammenhørende		—	—	—	—	—	—
Eftertid.							
5 April	14	3.09	3.15	2.97	0.29	0.21	0.25
7 —	—	—	—	—	—	—	—
8 —	—	—	—	—	—	—	—
6 Maj	17	3.11	3.35	3.14	0.29	0.35	0.30
7 —	—	—	—	—	—	—	—
Gjennemsnit		3.10	3.25	3.06	0.29	0.28	0.28

Tabel 27. Forsøg med Solsikkekager paa Ravnholt. Fedt i

1893—94.	Periodens Løbe Nr.	pCt. Fedt i sød Mælk.			pCt. Fedt i skummet Mælk.		
		A.	B.	C.	A.	B.	C.
Forberedelsestid.							
8 December	1	3.70	3.69	3.59	0.36	0.33	0.37
Forsøgstid.							
3 Januar	4	3.48	3.49	3.32	0.16	0.18	0.20
30 —	6	3.32	3.30	3.23	0.17	0.19	0.15
27 Februar	9	3.30	3.18	3.19	0.20	0.23	0.21
2 Marts	—	—	—	—	—	—	—
28 —	12	3.33	3.18	3.24	0.14	0.20	0.21
Gjennemsnit.....		3.36	3.38	3.25	0.17	0.20	0.19
Eftertid.							
16 April.....	14	3.20	3.29	3.20	0.17	0.29	0.29

sød Mælk, skummet Mælk og Kjærnemælk samt Vand i Smør.

pCt. Fedt i Kjærnemælk.						pCt. Vand i Smør.					
Ikke pasteuriseret.			pasteuriseret.			Ikke pasteuriseret.			pasteuriseret.		
A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.
0.32	0.35	0.36	0.32	0.35	0.32	14.34	14.83	14.99	13.65	13.05	13.83
0.31	0.30	0.32	0.29	0.29	0.32	14.49	13.39	15.01	13.08	12.96	13.71
0.28	0.25	0.30	0.29	0.31	0.32	14.52	13.96	15.35	13.77	13.51	14.88
0.27	0.30	0.37	—	—	—	14.58	14.21	15.58	—	—	—
0.27	0.29	0.30	0.27	0.26	0.38	13.39	14.22	15.53	13.21	13.39	15.06
0.29	0.26	0.37	0.26	0.32	0.36	14.11	14.36	14.79	13.10	14.82	15.09
0.31	0.25	0.29	—	—	—	14.12	14.43	14.46	—	—	—
0.34	0.31	0.39	0.34	0.36	0.44	14.48	14.22	15.44	13.92	13.55	15.24
0.29	0.31	0.41	0.33	0.36	0.49	14.73	14.45	15.09	13.95	14.33	14.56
0.32	0.35	0.43	—	—	—	14.53	15.22	14.96	—	—	—
0.25	0.38	0.36	—	—	—	13.79	15.14	14.73	—	—	—
0.30	0.30	0.35	0.30	0.32	0.38	14.28	14.40	15.09	13.53	13.66	14.62
0.30	0.30	0.35	0.30	0.32	0.38	14.29	14.20	15.17	13.53	13.66	14.62
0.36	0.34	0.41	0.44	0.45	0.48	14.33	15.30	14.40	14.03	14.40	14.26
—	—	—	—	—	—	14.81	14.50	14.60	—	—	—
—	—	—	—	—	—	14.33	14.84	14.13	—	—	—
—	—	—	0.59	0.56	0.49	—	—	—	15.41	14.49	15.13
0.40	0.40	0.36	—	—	—	15.75	15.39	15.26	—	—	—
0.38	0.37	0.39	0.52	0.50	0.49	14.81	15.01	14.60	14.72	14.25	14.70

sød Mælk, skummet Mælk og Kjærnemælk samt Vand i Smør.

pCt. Fedt i Kjærnemælk.						pCt. Vand i Smør.					
Ikke pasteuriseret.			pasteuriseret.			Ikke pasteuriseret.			pasteuriseret.		
A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.
0.48	0.50	0.38	—	—	—	14.21	17.66	14.84	—	—	—
0.31	0.45	0.46	0.34	0.48	0.47	14.25	15.20	15.64	13.51	14.95	14.70
0.33	0.31	0.39	0.30	0.52	0.42	14.75	14.39	15.65	14.33	15.40	14.95
0.34	0.43	0.47	0.36	0.46	0.42	14.53	15.56	16.51	13.75	15.01	15.69
0.31	0.36	0.44	0.32	0.40	0.38	13.63	14.62	15.75	12.81	14.14	14.11
0.28	0.32	0.38	0.30	0.37	0.32	13.75	14.15	15.46	13.49	13.90	14.54
0.31	0.37	0.43	0.32	0.45	0.40	14.18	14.78	15.80	13.58	14.68	14.80
—	—	—	0.33	0.36	0.38	—	—	—	13.55	13.79	13.47

Tabel 28. Forsøg med Runkelroer og Turnips paa Egeskov.

1893—94.	Periodernes Løbe Nr.	pCt. Fedt i sød Mælk.			pCt. Fedt i skummet Mælk.		
		A.	B.	C.	A.	B.	C.
Forberedelsestid.							
19 December	2	3.32	3.25	3.20	0.15	0.15	0.13
Forsøgstid.							
16 Januar	5	3.16	3.06	3.08	0.15	0.18	0.15
14 Februar	8	3.11	3.06	3.20	0.16	0.15	0.21
13 Marts	10	3.09	2.95	3.02	0.18	0.17	0.15
16 —	—	—	—	—	—	—	—
Gjennemsnit...		3.12	3.02	3.10	0.16	0.17	0.17
Eftertid.							
4 April.....	12	3.08	3.03	2.95	0.15	0.23	0.20

Tabel 29. Forsøg med Runkelroer og Turnips paa Ravnholt.

1894—95.	Periodernes Løbe Nr.	pCt. Fedt i sød Mælk.		pCt. Fedt i skummet Mælk.	
		A.	C.	A.	C.
Forberedelsestid.					
14 November	2	3.60	3.56	0.21	0.19
15 —	—	—	—	—	—
16 —	—	—	—	—	—
Forsøgstid.					
27 November	4	—	—	—	—
29 —	—	3.20	3.24	0.16	0.14
6 December	5	3.33	3.31	0.14	0.16
18 —	6	3.31	3.20	0.21	0.26
5 Januar	7	3.24	3.14	0.18	0.22
Gjennemsnit.....		3.27	3.22	0.17	0.20
Eftertid.					
15 Januar	8	3.23	3.10	0.15	0.18

Fedt i sød Mælk, skummet Mælk og Kjærnemælk samt Vand i Smør.

pCt. Fedt i Kjærnemælk.						pCt. Vand i Smør.					
Ikke pasteuriseret.			pasteuriseret.			Ikke pasteuriseret.			pasteuriseret.		
A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.
—	—	—	0.86	0.91	0.90	—	—	—	14.09	14.35	14.95
0.40	0.42	0.41	0.50	0.57	0.52	14.35	13.97	14.67	13.95	14.50	13.67
0.39	0.32	0.32	0.36	0.34	0.33	14.54	14.39	14.25	13.26	14.67	13.66
0.28	0.33	0.34	0.35	0.37	0.34	13.69	14.38	16.05	13.30	13.81	14.42
0.31	0.34	0.28	0.37	0.36	0.33	—	—	—	—	—	—
0.35	0.35	0.34	0.40	0.41	0.38	14.19	14.19	14.99	13.50	13.99	13.92
0.31	0.33	0.32	0.36	0.36	0.30	14.42	14.44	14.06	13.85	14.15	13.45

Fedt i sød Mælk, skummet Mælk og Kjærnemælk samt Vand i Smør.

pCt. Fedt i Kjærnemælk.				pCt. Vand i Smør.			
Ikke pasteuriseret.		pasteuriseret.		Ikke pasteuriseret.		pasteuriseret.	
A.	C.	A.	C.	A.	C.	A.	C.
0.27	0.34	0.33	0.36	13.37	13.33	13.12	13.17
—	—	—	—	—	—	13.03	13.49
—	—	—	—	—	—	12.94	12.96
0.27	0.26	0.29	0.27	—	—	—	—
0.28	0.26	0.33	0.32	13.86	13.46	13.62	13.36
0.26	0.26	0.27	0.37	12.91	13.08	12.51	13.21
0.33	0.35	0.40	0.36	13.10	13.92	12.92	13.51
0.25	0.27	0.29	0.30	12.62	13.63	12.73	13.06
0.28	0.28	0.28	0.32	13.12	13.52	12.95	13.29
0.32	0.28	0.32	0.27	14.11	14.30	13.63	13.91

Tabel 30. Forsøg med Rapskager og Rapsfrø paa Egeskov.

1894.	Periodernes Løbe Nr.	pCt. Fedt i sød Mælk.			pCt. Fedt i skummet Mælk.		
		A.	B.	E.	A.	B.	E.
Forberedelsestid.							
4 April.....	1	2.99	3.08	3.03	0.20	0.15	0.23
Forsøgstid.							
13 April.....	2	3.10	3.18	3.09	0.13	0.14	0.17
1 Maj.....	4	3.31	3.15	3.19	0.13	0.15	0.15
Gjennemsnit...		3.21	3.17	3.14	0.13	0.15	0.16

Tabel 31. Forsøg med Solsikkekager

Fedt i sød Mælk, skummet Mælk

1895.	Periodernes Løbe-Nr.	pCt. Fedt i Sødsmælk.				
		A.	B.	C.	D.	E.
Forberedelsestid.						
30 Januar	1	3.32	3.25	3.36	3.36	3.34
Forsøgstid.						
13 Februar	5	3.35	3.18	3.46	3.27	3.37
27 —	6	3.22	3.07	3.25	3.17	3.10
13 Marts	7	3.21	3.11	3.30	3.21	3.16
27 —	9	3.43	3.30	3.51	3.33	3.27
Gjennemsnit...		3.30	3.17	3.38	3.25	3.23
Eftertid.						
24 April	11	3.19	3.33	3.36	3.29	3.20

Fedt i sød Mælk, skummet Mælk og Kjærnemælk samt Vand i Smør

pCt. Fedt i Kjærnemælk.						pCt. Vand i Smør.					
Ikke pasteuriseret.			pasteuriseret.			Ikke pasteuriseret.			pasteuriseret.		
A.	B.	E.	A.	B.	E.	A.	B.	E.	A.	B.	E.
0.32	0.31	0.33	0.30	0.36	0.36	14.06	14.42	14.44	13.45	13.85	14.15
—	—	—	0.27	0.32	0.30	—	—	—	13.93	13.66	13.69
—	—	—	0.32	0.41	0.37	—	—	—	12.57	12.65	12.81
—	—	—	0.30	0.37	0.34	—	—	—	13.25	13.16	13.25

Rapskager og Rapsfrø paa Egeskov.
og Kjærnemælk samt Vand i Smør.

pCt. Fedt i skummet Mælk.					pCt. Fedt i Kjærnemælk.					pCt. Vand i Smør.				
A.	B.	C.	D.	E.	A.	B.	C.	D.	E.	A.	B.	C.	D.	E.
0.16	0.14	0.21	0.22	0.18	0.29	0.32	0.30	0.32	0.35	13.08	13.21	12.82	12.83	13.41
0.11	0.14	0.15	0.16	0.13	0.31	0.29	0.31	0.35	0.31	14.15	13.45	13.43	13.62	14.28
0.12	0.21	0.15	0.22	0.25	0.32	0.33	0.35	0.40	0.32	13.96	13.31	13.33	13.04	13.25
0.12	0.15	0.18	0.14	0.17	0.30	0.40	0.36	0.41	0.39	13.52	13.94	13.64	13.78	13.72
0.16	0.19	0.20	0.23	0.18	0.35	0.38	0.39	0.43	0.47	12.98	13.39	13.11	13.57	14.10
0.13	0.17	0.17	0.19	0.18	0.32	0.35	0.35	0.40	0.37	13.65	13.52	13.38	13.50	13.84
—	—	—	—	—	0.43	0.35	0.39	0.39	0.45	14.37	13.80	14.18	13.68	15.10

Tabel 32. Forsøg med Rapskager og Rapsfrø paa Ravnholt.
Fedt i sød Mælk, skummet Mælk og Kjærnemælk samt Vand i Smør.

1896.	Periodernes Løbe-Nr.	pCt. Fedt i sød Mælk.			pCt. Fedt i skummet Mælk.			pCt. Fedt i Kjærnemælk.			pCt. Vand i Smør.		
		A.	D.	E.	A.	D.	E.	A.	D.	E.	A.	D.	E.
Forberedelsestid.													
27 Februar	3	3.35	3.21	3.33	0.13	0.14	0.13	0.34	0.41	0.35	13.38	14.09	13.84
Forsøgstid.													
13 Marts	5	3.31	3.23	3.33	0.11	0.13	0.10	0.36	0.32	0.28	12.69	12.66	13.19
24 —	6	3.15	3.09	3.29	0.08	0.09	0.09	0.33	0.33	0.33	13.36	13.95	14.15
31 —	7	3.38	3.09	3.54	0.11	0.13	0.13	0.42	0.41	0.39	13.02	13.60	13.59
8 April	—	3.41	3.13	3.31	0.09	0.15	0.09	0.32	0.30	0.33	13.21	12.86	13.32
Gjennemsnit...		3.31	3.14	3.37	0.10	0.13	0.10	0.36	0.34	0.33	13.07	13.27	13.56
Eftertid.													
23 April	9	3.37	3.25	3.48	0.11	0.12	0.11	0.36	0.38	0.35	12.94	13.49	13.65

Tabel 33. Forsøg med Melassefoder paa Egeskov.
Fedt i sød Mælk, skummet Mælk og Kjærnemælk samt Vand i Smør.

1895—96.	Periodernes Løbe-Nr.	pCt. Fedt i sød Mælk.			pCt. Fedt i skummet Mælk.			pCt. Fedt i Kjærnemælk.			pCt. Vand i Smør.		
		A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.
Forberedelsestid.													
18 December	3	3.12	3.13	3.16	0.11	0.16	0.10	0.46	0.54	0.50	13.12	13.79	13.39
Forsøgstid.													
3 Januar	5	3.13	3.26	3.11	0.20	0.23	0.23	0.27	0.30	0.32	12.85	13.03	13.31
16 —	6	2.93	3.04	3.01	0.26	0.26	0.23	0.31	0.36	0.35	13.28	13.38	13.83
28 —	7	3.02	2.97	3.02	0.20	0.18	0.16	0.36	0.36	0.42	12.77	13.21	13.44
5 Februar	8	2.97	3.10	3.18	0.23	0.23	0.25	0.44	0.39	0.39	13.45	14.01	14.25
18 —	9	2.93	3.09	3.14	0.23	0.19	0.20	0.32	0.37	0.33	12.98	13.34	13.00
Gjennemsnit...		3.00	3.09	3.09	0.22	0.22	0.22	0.34	0.36	0.36	13.07	13.39	13.57
Eftertid.													
4 Marts	11	3.08	3.03	3.20	0.27	0.31	0.30	0.36	0.35	0.33	13.25	13.29	12.91

Tabel 34. Forsøg med Solsikkekager paa Egeskov. Bedømmelse af Smørret.

1892—93.		Periodernes Løbe-Nr.	1ste Bedømmelse.						2den Bedømmelse.							
			Fløden ikke pasteuriseret.			Fløden pasteuriseret.			Fløden ikke pasteuriseret.			Fløden pasteuriseret.				
			A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.		
Forsøgstid.																
6 December	2	n	n	+	n	+	n	+	n	+	n	+	n	+	n	+
8 —	—	n	n	0	0	—	—	—	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 2.0	—	—	—	—	—
10 —	—	n	n	0	÷ 1.0	0	+ 1.0	+ 3.0	÷ 1.0	÷ 1.0	÷ 3.0	0	0	0	0	0
10 Januar	5	n	n	+ 1.0	+ 2.0	+ 1.0	+ 2.0	+ 3.0	0	0	0	+ 1.0	+ 1.0	+ 2.0	+ 2.0	+ 2.0
12 —	—	n	n	0	+ 0.5	÷ 0.5	+ 0.5	+ 1.5	÷ 1.7	÷ 1.7	÷ 1.3	÷ 0.7	÷ 0.7	0	0	0
14 —	—	n	n	+ 0.5	+ 1.5	—	—	—	÷ 1.0	÷ 0.3	÷ 0.3	—	—	—	—	—
6 Februar	8	n	n	+ 1.0	+ 1.5	+ 2.0	+ 2.0	+ 2.0	+ 0.2	÷ 0.2	÷ 0.2	+ 0.8	+ 0.8	+ 1.8	+ 1.8	+ 1.8
8 —	—	n	n	+ 1.3	+ 1.3	+ 1.0	+ 3.0	+ 2.3	÷ 0.7	÷ 0.7	÷ 0.7	+ 0.3	+ 0.3	+ 0.3	+ 0.3	+ 0.3
10 —	—	n	n	+ 1.7	+ 2.4	—	—	—	÷ 0.3	+ 1.7	+ 0.7	—	—	—	—	—
7 Marts	11	n	n	+ 0.7	+ 1.0	+ 1.3	+ 2.0	+ 2.3	÷ 2.0	0	0	÷ 1.0	0	+ 1.0	+ 1.0	+ 1.0
9 —	—	n	n	+ 1.0	+ 1.0	—	—	—	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 1.0	0	0	+ 1.0	+ 1.0	+ 1.0
10 —	—	n	n	+ 1.0	+ 1.0	—	—	—	÷ 3.0	0	÷ 1.0	—	—	—	—	—
				+ 1.0	+ 2.0	—	—	—	÷ 2.0	÷ 2.0	0	—	—	—	—	—
Gjennemsnit af alle...			n	+ 0.8	+ 1.1	—	—	—	÷ 1.2	÷ 0.7	÷ 0.7	—	—	—	—	—
do. af past. og ikke past...			n	+ 0.7	+ 0.9	+ 0.8	+ 1.9	+ 2.4	÷ 1.0	÷ 0.8	÷ 0.8	+ 0.1	+ 0.2	+ 0.9	+ 0.9	+ 0.9
Eftertid.																
5 April	14	n	n	0	0	+ 2.0	+ 2.0	+ 2.0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 3.0	0	0	÷ 1.0	÷ 1.0	÷ 1.0
7 —	—	n	n	÷ 1.0	+ 1.0	—	—	—	÷ 3.0	÷ 4.0	÷ 2.0	—	—	—	—	—
8 —	—	n	n	+ 2.0	+ 1.0	—	—	—	÷ 1.0	÷ 2.0	÷ 1.0	—	—	—	—	—
6 Maj	17	n	n	0	0	—	—	—	0	÷ 1.0	0	—	—	—	—	—
7 —	—	n	n	+ 1.0	+ 1.0	—	—	—	÷ 2.0	÷ 1.0	÷ 3.0	—	—	—	—	—
Gjennemsnit...			n	+ 0.4	+ 0.6	—	—	—	÷ 1.8	÷ 2.2	÷ 1.8	—	—	—	—	—

Tabel 35. Forsøg med Solsikkekager paa Ravnholt. Bedømmelse af Smørret.

1893-94.	Periodernes Løbe-Nr.	1ste Bedømmelse.						2den Bedømmelse.					
		Fløden ikke pasteuriseret.			Fløden pasteuriseret.			Fløden ikke pasteuriseret.			Fløden pasteuriseret.		
		A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.
Forberedelsestid.		—	n +	n +	n +	n +	n +	n +	n +	n +	n +	n +	n +
5 December	1	n	—	—	0	+ 0.4	+ 0.7	—	—	—	÷ 1.3	÷ 1.3	÷ 1.3
6 —	—	n	÷ 0.3	÷ 0.7	—	—	—	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 2.0	—	—	—
8 —	—	n	÷ 1.3	÷ 0.7	—	—	—	÷ 3.0	÷ 2.0	÷ 2.0	—	—	—
Gjennemsnit....		n	÷ 0.8	÷ 0.7	—	—	—	÷ 3.0	÷ 2.5	÷ 2.0	—	—	—
Forsøgstid.													
3 Januar	4	n	0	+ 1.0	+ 1.0	+ 2.0	+ 2.0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 2.0	÷ 1.0	÷ 1.0	÷ 1.0
5 —	—	—	—	—	0	+ 1.0	+ 1.0	—	—	—	÷ 1.0	÷ 2.0	÷ 2.0
6 —	—	n	+ 1.0	+ 1.0	—	—	—	÷ 1.0	÷ 3.0	÷ 2.0	—	—	—
30 —	6	n	+ 2.0	+ 1.0	+ 1.0	+ 2.0	+ 1.0	÷ 3.0	÷ 4.0	÷ 4.0	÷ 1.0	÷ 1.0	÷ 1.0
1 Februar	—	n	+ 2.0	+ 2.0	—	—	—	÷ 4.0	÷ 4.0	÷ 4.0	—	—	—
2 —	—	n	—	—	0	+ 2.0	+ 2.0	—	—	—	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 2.0
27 —	9	n	+ 1.0	+ 2.0	+ 1.0	+ 3.0	+ 4.0	÷ 2.0	÷ 1.0	÷ 1.0	0	+ 1.0	÷ 1.0
2 Marts	—	n	+ 1.0	+ 2.0	+ 2.0	+ 4.0	+ 4.0	÷ 2.0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 1.0	÷ 1.0	÷ 1.0
28 —	12	n	0	0	+ 2.0	+ 2.0	+ 1.0	÷ 2.0	÷ 4.0	÷ 3.0	+ 1.0	0	÷ 3.0
31 —	—	n	÷ 1.0	0	+ 1.0	+ 2.0	+ 2.0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 3.0	+ 1.0	+ 1.0	+ 1.0
Gjennemsnit af alle ...		n	+ 0.8	+ 1.1	+ 1.0	+ 2.3	+ 2.1	÷ 2.5	÷ 3.1	÷ 2.8	÷ 0.5	÷ 0.6	÷ 1.3
do. af past. og ikke past....		n	+ 0.5	+ 1.0	+ 1.3	+ 2.5	+ 2.3	÷ 2.5	÷ 3.0	÷ 2.7	÷ 0.2	÷ 0.2	÷ 1.0
Eftertid.													
16 April	14	—	—	—	0	+ 0.3	+ 0.3	—	—	—	÷ 5.7	÷ 5.7	÷ 5.7
18 —	—	—	—	—	0	0	÷ 0.4	—	—	—	÷ 5.7	÷ 5.7	÷ 6.7
Gjennemsnit....		—	—	—	0	+ 0.2	÷ 0.1	—	—	—	÷ 5.7	÷ 5.7	÷ 6.2

Tabel 36. Forsøg med Runkelroer og Turnips paa Egeskov. Bedømmelse af Smørret.

1893-94.	Periodens Løbe-Nr.	1ste Bedømmelse.						2den Bedømmelse.					
		Fløden ikke pasteuriseret.			Fløden pasteuriseret.			Fløden ikke pasteuriseret.			Fløden pasteuriseret.		
		A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.
Forberedelsestid.			n +	n +	n +	n +	n +	n +	n +	n +	n +	n +	n +
18 December	2	n	÷ 1.0	+ 1.0	—	—	—	÷ 2.0	÷ 3.0	÷ 2.0	—	—	—
19 —	—	—	—	—	0	0	÷ 1.0	—	—	—	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 2.0
20 —	—	n	÷ 1.0	0	—	—	—	÷ 1.0	÷ 1.0	÷ 1.0	—	—	—
Gjennemsnit...		n	÷ 1.0	+ 0.5	—	—	—	÷ 1.5	÷ 2.0	÷ 1.5	—	—	—
Forsøgstid.													
16 Januar	5	n	÷ 1.0	0	+ 2.0	+ 2.0	+ 2.0	÷ 1.0	÷ 3.0	÷ 3.0	+ 1.0	0	0
18 —	—	—	—	—	0	+ 1.0	÷ 1.0	—	—	—	÷ 1.0	÷ 2.0	÷ 2.0
19 —	—	n	0	÷ 2.0	—	—	—	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 6.0	—	—	—
14 Februar	8	n	÷ 2.0	÷ 2.0	+ 2.0	+ 1.0	+ 2.0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 1.0	÷ 1.0	÷ 1.0
16 —	—	n	+ 1.0	+ 1.0	—	—	—	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 2.0	—	—	—
17 —	—	—	—	—	0	0	÷ 1.0	—	—	—	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 2.0
13 Marts	10	n	0	÷ 1.0	+ 3.0	+ 2.0	+ 1.0	÷ 6.0	÷ 6.0	÷ 6.0	÷ 2.0	÷ 3.0	÷ 2.0
16 —	—	n	0	÷ 2.0	+ 1.0	+ 1.0	+ 3.0	÷ 4.0	÷ 5.0	÷ 6.0	÷ 3.0	÷ 2.0	÷ 2.0
Gjennemsnit af alle...		n	÷ 0.3	÷ 1.0	+ 1.3	+ 1.2	+ 1.0	÷ 3.2	÷ 3.7	÷ 4.3	÷ 1.3	÷ 1.7	÷ 1.5
do. af past. og ikke past...		n	÷ 0.8	÷ 1.3	+ 2.0	+ 1.5	+ 2.0	÷ 3.5	÷ 4.3	÷ 4.5	÷ 1.3	÷ 1.5	÷ 1.3
Eftertid.													
2 April	12	—	—	—	0	0	÷ 1.0	—	—	—	÷ 4.0	÷ 3.3	÷ 4.3
4 —	—	n	0	0	+ 2.0	+ 2.0	+ 3.0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 3.0	0	0	0
Gjennemsnit...		—	—	—	+ 1.0	+ 1.0	+ 1.0	—	—	—	÷ 2.0	÷ 1.7	÷ 2.2

Tabel 37. Forsøg med Runkelroer og Turnips paa Ravnholt. Bedømmelse af Smørret.

1894—95.	Periodernes Løbe-Nr.	1ste Bedømmelse.				2den Bedømmelse.			
		Fløden ikke past.		Fløden past.		Fløden ikke past.		Fløden past.	
		A.	C.	A.	C.	A.	C.	A.	C.
Forberedelsestid.			n +	n +	n +	n +	n +	n +	n +
14 November	2	n	0	+ 2.0	+ 3.0	÷ 2.5	÷ 2.5	0	0
15 —	—	—	—	0	+ 1.0	—	—	÷ 1.0	÷ 2.0
16 —	—	—	—	0	0	—	—	÷ 3.0	÷ 2.0
Gjennemsnit...		—	—	+ 0.7	+ 1.3	—	—	÷ 1.3	÷ 1.3
Forsøgstid.									
27 November	4	n	÷ 2.0	+ 3.0	+ 2.0	÷ 2.5	÷ 4.0	0	0
29 —	—	n	÷ 2.0	+ 2.0	+ 2.0	÷ 2.0	÷ 3.0	+ 1.0	+ 1.0
30 —	—	—	—	0	+ 1.0	—	—	÷ 2.0	÷ 1.0
4 December	—	n	÷ 1.0	+ 2.0	+ 2.0	÷ 5.0	÷ 5.0	0	÷ 1.0
6 —	—	n	÷ 2.0	+ 2.0	+ 3.0	÷ 4.0	÷ 2.0	+ 1.0	+ 2.0
7 —	5	—	—	0	0	—	—	÷ 1.0	0
16 —	—	—	—	0	÷ 1.0	—	—	÷ 1.0	÷ 1.0
18 —	6	n	÷ 1.0	+ 1.0	+ 2.0	÷ 3.0	÷ 6.0	÷ 1.0	÷ 2.0
20 —	—	n	÷ 3.0	+ 2.0	0	÷ 4.0	÷ 6.0	÷ 1.0	÷ 4.0
1 Januar	7	—	—	0	+ 1.0	—	—	÷ 1.0	÷ 1.0
3 —	—	n	÷ 1.0	+ 2.0	+ 2.0	÷ 3.0	÷ 2.0	+ 1.0	0
5 —	—	n	÷ 1.0	+ 2.0	+ 1.0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 1.0	÷ 1.0
Gjennemsnit af alle...		—	—	+ 1.3	+ 1.3	—	—	÷ 0.4	÷ 0.7
Gjennemsnit af past. og ikke past.		n	÷ 1.8	+ 2.0	+ 1.3	÷ 3.3	÷ 3.9	0.0	÷ 0.6
Eftertid.									
15 Januar	8	n	0	+ 1.0	0	÷ 4.0	÷ 5.0	÷ 3.0	÷ 3.0
17 —	—	n	0	+ 1.0	+ 1.0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 2.0	÷ 2.0
18 —	—	—	—	0	0	—	—	÷ 3.0	÷ 3.0
Gjennemsnit af alle...		—	—	+ 0.7	+ 0.3	—	—	÷ 2.7	÷ 2.7
Gjennemsnit af past. og ikke past.		n	0	+ 1.0	+ 0.5	÷ 3.5	÷ 4.0	÷ 2.5	÷ 2.5

Tabel 38. Forsøg med Rapskager og Rapsfrø paa Egeskov. Bedømmelse af Smørret.

1894.	Periodernes Løbe-Nr.	1ste Bedømmelse.						2den Bedømmelse.					
		Fløden ikke pasteuriseret.			Fløden pasteuriseret.			Fløden ikke pasteuriseret.			Fløden pasteuriseret.		
		A.	B.	E.	A.	B.	E.	A.	B.	E.	A.	B.	E.
Forberedelsestid.			n +	n +	n +	n +	n +	n +	n +	n +	n +	n +	n +
2 April.....	1	—	—	—	0	+ 1.0	+ 1.0	—	—	—	÷ 3.3	÷ 3.0	÷ 2.3
4 —	—	n	0	0	+ 3.0	+ 2.0	+ 2.0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 3.0	0	0	0
Gjennemsnit...		—	—	—	+ 1.5	+ 1.5	+ 1.5	—	—	—	÷ 1.7	÷ 1.5	÷ 1.2
Forsøgstid.													
13 April.....	2	—	—	—	0	÷ 1.0	÷ 1.0	—	—	—	÷ 4.0	÷ 3.0	÷ 2.0
14 —	—	—	—	—	0	÷ 2.0	÷ 1.0	—	—	—	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 3.0
29 —	4	—	—	—	0	0	0	—	—	—	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 1.0
1 Maj.....	—	—	—	—	0	+ 1.0	+ 1.0	—	—	—	÷ 3.0	÷ 1.0	÷ 2.0
2 —	—	—	—	—	0	0	0	—	—	—	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 2.0
Gjennemsnit...		—	—	—	0	÷ 0.4	÷ 0.2	—	—	—	÷ 2.8	÷ 2.2	÷ 2.0

Tabel 39. Forsøg med Solsikkekager, Rapskager og Rapsfrø paa Egeskov. Bedømmelse af Smørret.

1895.	Periodernes Løbe-Nr.	1ste Bedømmelse.					2den Bedømmelse.					
		<i>K</i> A.	<i>KR</i> B.	<i>K¹</i> C.	<i>K₂</i> D.	<i>K^F</i> E.	A.	B.	C.	D.	E.	
Forberedelsestid.				n +	n +	n +	n +	n +	n +	n +	n +	n +
28 Januar.....	3	n	0	0	0	0	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 2.0
30 —	—	n	0	0	0	0	÷ 2.0	÷ 3.0	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 2.0
1 Februar.....	—	n	0	0	0	0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 3.0
Gjennemsnit....			n	0	0	0	÷ 2.3	÷ 2.7	÷ 2.3	÷ 2.3	÷ 2.3	÷ 2.3
Forsøgstid.												
11 Februar.....	4	n	0	0	0	0	÷ 2.0	÷ 1.0	÷ 1.0	÷ 2.0	÷ 1.0	÷ 1.0
13 —	—	n	0	+ 1.0	+ 2.0	÷ 1.0	÷ 1.0	0	+ 1.0	+ 1.0	÷ 2.0	÷ 2.0
15 —	5	n	0	+ 1.0	+ 1.0	+ 2.0	÷ 1.0	0	0	0	0	0
25 —	6	n	+ 1.0	+ 2.0	+ 1.0	+ 2.0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 1.3	÷ 3.0	÷ 3.0
27 —	—	n	+ 1.0	+ 2.0	+ 2.0	+ 2.0	÷ 4.0	÷ 2.7	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 2.0
1 Marts.....	—	n	+ 2.0	+ 1.0	+ 1.0	+ 2.0	÷ 3.3	÷ 3.3	÷ 3.3	÷ 2.3	÷ 2.3	÷ 2.3
11 —	7	n	÷ 0.3	0	+ 1.3	+ 1.0	÷ 3.3	÷ 3.3	÷ 3.3	÷ 2.3	÷ 2.3	÷ 2.3
13 —	—	n	+ 1.3	0	+ 1.3	+ 1.3	÷ 1.7	÷ 1.7	÷ 1.7	+ 0.3	+ 0.3	+ 0.3
15 —	—	n	+ 0.3	+ 0.3	+ 0.7	+ 0.7	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 2.0
25 —	8	n	+ 1.0	+ 1.0	+ 2.0	+ 1.0	÷ 2.0	0	÷ 2.0	0	÷ 1.0	÷ 1.0
27 —	9	n	0	+ 2.0	+ 1.0	+ 1.0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 1.0	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 2.0
29 —	—	n	+ 1.0	+ 2.0	+ 2.0	+ 2.0	÷ 3.0	÷ 1.0	÷ 3.0	÷ 2.0	÷ 1.0	÷ 1.0
Gjennemsnit....			n	+ 0.6	+ 1.0	+ 1.3	÷ 2.4	÷ 1.8	÷ 1.8	÷ 1.2	÷ 1.5	÷ 1.5
Eftertid.												
22 April.....	11	n	+ 1.0	+ 1.0	0	÷ 1.0	÷ 3.0	÷ 4.0	÷ 3.0	÷ 4.0	÷ 4.0	÷ 4.0
24 —	—	n	0	+ 1.0	0	+ 1.0	÷ 3.0	÷ 5.0	÷ 5.0	÷ 5.0	÷ 5.0	÷ 5.0
26 —	—	n	0	+ 1.0	+ 1.0	+ 1.0	÷ 3.0	÷ 5.0	÷ 4.0	÷ 4.0	÷ 4.0	÷ 4.0
Gjennemsnit....			n	+ 0.3	+ 1.0	+ 0.3	÷ 3.0	÷ 4.7	÷ 4.0	÷ 4.3	÷ 4.3	÷ 4.3

Tabel 40. Forsøg med Rapskager og Rapsfrø paa Ravnholt.
Bedømmelse af Smørret.

1896.	Periodernes Løbe-Nr.	1ste Bedømmelse.			2den Bedømmelse.			
		A.	D.	E.	A.	D.	E.	
Forberedelsestid.			n +	n +	n +	n +	n +	
25 Februar	3	n	0	0	÷ 1.0	÷ 2.0	÷ 2.0	
26 —	—	n	÷ 1.0	÷ 1.0	÷ 2.0	÷ 3.0	÷ 3.0	
27 —	—	n	+ 1.0	+ 1.0	÷ 1.0	÷ 1.0	÷ 1.0	
Gjennemsnit...			n	0	÷ 1.3	÷ 2.0	÷ 2.0	
Forsøgstid.								
12 Marts	5	n	0	+ 1.0	÷ 4.0	÷ 3.0	÷ 2.0	
13 —	—	n	÷ 1.0	0	÷ 4.0	÷ 4.0	÷ 4.0	
14 —	—	n	+ 1.0	0	÷ 4.0	÷ 4.0	÷ 4.0	
23 —	6	n	0	÷ 1.0	÷ 5.0	÷ 5.0	÷ 5.0	
24 —	—	n	÷ 1.0	0	÷ 6.0	÷ 6.0	÷ 6.0	
25 —	—	n	0	+ 1.0	÷ 6.0	÷ 5.0	÷ 4.0	
30 —	7	n	0	+ 1.0	÷ 4.0	÷ 4.0	÷ 3.0	
31 —	—	n	+ 1.0	+ 2.0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 2.0	
1 April	—	n	+ 1.0	+ 1.0	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 2.0	
7 —	8	n	0	+ 1.0	÷ 5.0	÷ 5.0	÷ 4.0	
8 —	—	n	÷ 1.0	÷ 1.0	÷ 7.0	÷ 6.0	÷ 5.0	
9 —	—	n	0	+ 1.0	÷ 6.0	÷ 5.0	÷ 5.0	
Gjennemsnit...			n	0	+ 0.5	÷ 4.7	÷ 4.3	÷ 3.8
Eftertid.								
22 April	9	n	÷ 1.0	÷ 1.0	÷ 5.0	÷ 5.0	÷ 4.0	
23 —	—	n	÷ 1.0	÷ 1.0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 4.0	
24 —	—	n	+ 1.0	0	÷ 3.0	÷ 2.0	÷ 3.0	
Gjennemsnit...			n	÷ 0.3	÷ 0.7	÷ 3.7	÷ 3.3	÷ 3.7

Tabel 41. Forsøg med Melassefoder paa Egeskov.

Bedømmelse af Smørret.

1895—96.		Periodernes Løbe-Nr.	1ste Bedømmelse.			2den Bedømmelse.			
			A.	B.	C.	A.	B.	C.	
Forberedelsestid.				n +	n +	n +	n +	n +	
18 December	3	n	÷ 1.0	0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 3.0		
19 —	—	n	0	0	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 2.0		
20 —	—	n	÷ 1.0	÷ 1.0	÷ 1.0	0	÷ 1.0		
Gjennemsnit...				n	÷ 0.7	÷ 0.3	÷ 2.0	÷ 1.7	÷ 2.0
Forsøgstid.									
2 Januar	5	n	0	0	÷ 3.0	÷ 2.0	÷ 2.0		
3 —	—	n	+ 1.0	0	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 1.0		
4 —	—	n	÷ 1.0	0	÷ 2.0	÷ 1.0	÷ 2.0		
15 —	6	n	÷ 1.0	0	÷ 4.0	÷ 3.0	÷ 3.0		
16 —	—	n	÷ 1.0	÷ 2.0	÷ 5.0	÷ 4.0	÷ 6.0		
17 —	—	n	0	0	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 3.0		
27 —	7	n	÷ 1.0	÷ 2.0	÷ 2.0	÷ 3.0	÷ 4.0		
28 —	—	n	÷ 1.0	÷ 2.0	÷ 3.0	÷ 4.0	÷ 4.0		
29 —	—	n	+ 1.0	0	÷ 1.0	÷ 3.0	÷ 2.0		
5 Februar	8	n	+ 1.0	0	÷ 3.0	÷ 2.0	÷ 2.0		
6 —	—	n	0	÷ 1.0	÷ 3.0	÷ 2.0	÷ 3.0		
7 —	—	n	+ 1.0	0	÷ 2.0	÷ 1.0	÷ 2.0		
17 —	9	n	+ 1.0	0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 3.0		
18 —	—	n	+ 1.0	+ 2.0	÷ 1.0	÷ 2.0	÷ 2.0		
19 —	10	n	+ 1.0	+ 1.0	÷ 3.0	÷ 3.0	÷ 3.0		
Gjennemsnit...				n	+ 0.2	÷ 0.3	÷ 2.6	÷ 2.5	÷ 2.8
Eftertid.									
3 Marts	11	n	0	+ 1.0	÷ 1.0	÷ 1.0	÷ 1.0		
4 —	—	n	÷ 1.0	0	÷ 3.0	÷ 4.0	÷ 3.0		
5 —	—	n	÷ 1.0	÷ 1.0	÷ 2.0	÷ 3.0	÷ 2.0		
Gjennemsnit...				n	÷ 0.7	0	÷ 2.0	÷ 2.7	÷ 2.0

Tabel 42. Forsøg med Solsikkekager paa

1892—93.	Periodernes Løbe-Nr.	Fedt pCt.			Æggehvidestoffet pCt.		
		A.	B.	C.	A.	B.	C.
Forsøgstid.							
a. 10-daglige Perioder.							
fra 24 Jan. til 3 Februar	7	3.02	3.01	2.83	—	—	—
- 3 Febr. - 13 —	8	3.03	3.10	2.88	—	—	—
- 13 — - 23 —	9	3.09	3.08	2.88	—	—	—
- 23 — - 5 Marts ..	10	3.12	3.11	2.90	—	—	—
- 5 Marts - 15 — ..	11	3.28	3.13	2.95	—	—	—
Gjennemsnit...		3.11	3.09	2.89	—	—	—
b. Kjærningsdage.							
10 December.....	2	3.19	3.19	3.12	3.09	3.04	3.13
14 Januar	5	3.20	3.12	2.98	2.97	2.90	2.94
10 Februar	8	3.03	3.07	2.91	2.91	2.86	2.81
7 Marts	11	3.16	3.12	3.00	3.09	2.97	3.02
Gjennemsnit...		3.15	3.13	3.00	3.01	2.94	2.98
Eftertid.							
10-daglige Perioder.							
fra 15 Marts til 25 Marts .	12	3.31	3.15	2.85	—	—	—
- 25 — - 4 April ..	13	3.08	3.08	2.87	—	—	—
- 4 April - 14 — ..	14	3.08	3.19	3.04	—	—	—
- 14 — - 24 — ..	15	3.15	3.24	3.05	—	—	—
- 24 — - 4 Maj...	16	3.17	3.26	3.13	—	—	—
- 4 Maj - 14 — ..	17	3.33	3.49	3.23	—	—	—
- 3 Juni - 13 Juni ..	20	3.25	3.14	3.24	—	—	—
Gjennemsnit...		3.20	3.22	3.06	—	—	—
b. Kjærningsdage.							
5 April.....	14	3.09	3.15	2.97	3.14	3.12	3.18
6 Maj.....	17	3.11	3.35	3.14	—	—	—
Gjennemsnit...		3.10	3.25	3.06	—	—	—

Egeskov. Kemiske Analyser af sød Mælk.

Mælkesukker m. m. pCt.			Aske pCt.			Vand pCt.		
A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	88.29	88.25	88.49
—	—	—	—	—	—	88.09	88.15	88.41
—	—	—	—	—	—	88.19	88.20	88.45
4.60	4.61	4.66	0.82	0.83	0.75	88.30	88.33	88.34
4.99	5.07	5.05	0.77	0.77	0.76	88.07	88.14	88.27
4.91	5.05	5.03	0.79	0.76	0.76	88.36	88.26	88.49
4.83	5.00	4.90	0.77	0.76	0.81	88.15	88.15	88.27
4.83	4.93	4.91	0.79	0.78	0.77	88.22	88.22	88.34
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	88.16	88.10	88.34
—	—	—	—	—	—	88.09	88.04	88.22
—	—	—	—	—	—	88.18	88.12	88.37
—	—	—	—	—	—	88.14	88.02	88.27
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	88.14	88.07	88.30
4.81	4.89	4.78	0.80	0.79	0.79	88.16	88.05	88.28
—	—	—	—	—	—	88.12	87.92	88.07
—	—	—	—	—	—	88.14	87.99	88.18

Tabel 43. Forsøg med Solsikkekager paa Ravnholt. Kemiske Analyser af sød Mælk.

1893—94.	Periodernes Løbe-Nr.	Fedt pCt.			Æggehvide- stoffer pCt.			Mælkesukker m. m. pCt.			Aske pCt.			Vand pCt.		
		A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.
Forberedelsestid. fra 3 December til 13 December	1	3.70	3.69	3.59	3.06	3.07	2.78	4.64	4.72	4.89	0.79	0.77	0.80	87.81	87.75	87.9 ₄
Forsøgstid. a. 10-daglige Perioder.																
23 December til 2 Januar	3	3.43	3.53	3.45	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.29	88.10	88.27
2 Januar - 12 —	4	3.44	3.39	3.35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.24	88.13	88.27
12 — - 22 —	5	3.50	3.51	3.35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.29	88.25	88.32
22 — - 1 Februar	6	3.31	3.27	3.24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.30	88.19	88.29
1 Februar - 11 —	7	3.33	3.20	3.35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.41	88.64	88.38
11 — - 21 —	8	3.28	3.25	3.28	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.37	88.29	88.30
21 — - 3 Marts	9	3.33	3.27	3.27	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.20	88.18	88.19
3 Marts - 13 —	10	3.36	3.31	3.31	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.35	88.22	88.28
13 — - 23 —	11	3.36	3.24	3.19	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.35	88.39	88.43
23 — - 2 April	12	3.40	3.21	3.24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.29	88.34	88.28
Gjennemsnit....		3.37	3.32	3.30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.31	88.27	88.30
b. Kjærningsdage.																
3 Januar	4	3.48	3.49	3.32	2.98	3.10	3.08	4.62	4.55	4.58	0.78	0.75	0.76	88.14	88.11	88.26
30 —	6	3.32	3.30	3.23	2.95	3.11	3.06	4.75	4.76	4.67	0.77	0.75	0.79	88.21	88.08	88.25
27 Februar	9	3.30	3.18	3.19	2.96	3.04	2.99	4.84	4.84	4.87	0.80	0.79	0.81	88.10	88.15	88.14
28 Marts	12	3.33	3.18	3.24	2.95	3.06	3.07	4.69	4.71	4.69	0.77	0.77	0.76	88.26	88.28	88.24
Gjennemsnit....		3.36	3.29	3.25	2.96	3.08	3.05	4.72	4.71	4.70	0.78	0.77	0.78	88.18	88.15	88.22
Eftertid.																
fra 2 April til 12 April	13	3.33	3.19	3.13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.25	88.35	88.31
16 April (Kjærningsdag)	14	3.20	3.29	3.20	2.94	3.00	3.10	4.76	4.78	4.72	0.76	0.79	0.78	88.34	88.14	88.20

Tabel 44. Forsøg med Runkelroer og Turnips paa Egeskov. Kemiske Analyser af sød Mælk.

1893—94.	Periodernes Løbe-Nr.	Fedt pCt.			Æggehvide- stoffer pCt.			Mælkesukker m. m. pCt			Aske pCt.			Vand pCt.		
		A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.
Forberedelsestid.																
fra 16 til 26 December	2	3.25	3.16	3.17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.69	88.66	88.79
18 December (Kjærningsdag)	—	3.32	3.25	3.20	2.84	2.97	2.96	4.82	4.79	4.67	0.75	0.77	0.73	88.27	88.22	88.44
Forsøgstid.																
a. 10-daglige Perioder.																
fra 5 Januar til 15 Januar	4	3.15	3.10	3.09	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.47	88.54	88.64
- 15 — - 25 —	5	3.09	3.00	3.06	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.46	88.59	88.69
- 25 — - 4 Februar	6	3.07	2.99	3.02	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.49	88.57	88.67
- 4 Februar - 14 —	7	3.12	3.05	3.03	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.49	88.59	88.71
- 14 — - 24 —	8	3.11	3.01	3.07	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.43	88.59	88.59
- 24 — - 6 Marts	9	3.13	2.99	3.00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.30	88.48	88.58
- 6 Marts - 16 —	10	3.13	2.99	3.04	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.41	88.54	88.56
- 16 — - 26 —	11	3.08	3.01	3.00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.31	88.41	88.54
Gjennemsnit....		3.11	3.02	3.04	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.42	88.54	88.62
b. Kjærningsdage.																
16 Januar	5	3.16	3.06	3.08	2.93	2.89	2.78	4.72	4.68	4.68	0.75	0.79	0.75	88.44	88.58	88.71
14 Februar	8	3.11	3.06	3.20	2.96	2.87	2.89	4.76	4.74	4.61	0.75	0.76	0.76	88.42	88.57	88.54
13 Marts	10	3.09	2.95	3.02	2.96	2.89	2.89	4.84	4.87	4.83	0.76	0.77	0.76	88.35	88.52	88.50
Gjennemsnit...		3.12	3.03	3.10	2.95	2.88	2.85	4.77	4.76	4.71	0.75	0.77	0.76	88.41	88.56	88.58
Eftertid.																
fra 26 Marts til 5 April	12	3.14	3.03	3.02	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.34	88.42	88.47
4 April (Kjærningsdag)	—	3.08	3.03	2.99	3.01	3.05	2.99	4.76	4.79	4.81	0.76	0.78	0.78	88.39	88.35	88.43

Tabel 45. Forsøg med Runkelroer og Turnips paa Ravnholt.
Kemiske Analyser af sød Mælk.

1894—95.	Periodernes Løbe-Nr.	Fedt pCt.		Æggehvide- stoffer pCt.		Mælkesukker m. m. pCt.		Aske pCt.		Vand pCt.	
		A.	C.	A.	C.	A.	C.	A.	C.	A.	C.
Forberedelsestid.											
fra 11 Novb. til 17 Novb.	2	3.48	3.43	—	—	—	—	—	—	87.99	87.88
14 Novb. (Kjærningsdag)	—	3.60	3.56	3.02	3.11	4.85	4.89	0.79	0.78	87.74	87.66
Forsøgstid.											
a. 10-daglige Perioder.											
fra 17 Novb. til 27 Novb.	3	3.30	3.32	—	—	—	—	—	—	88.17	88.16
- 27 — - 7 Decb.	4	3.23	3.29	—	—	—	—	—	—	88.40	88.28
- 7 Decb. - 17 —	5	3.29	3.12	—	—	—	—	—	—	88.33	88.46
- 17 — - 27 —	6	3.31	3.17	—	—	—	—	—	—	88.16	88.30
- 27 — - 6 Jan.	7	3.26	3.19	—	—	—	—	—	—	88.16	88.37
Gjennemsnit...		3.29	3.22	—	—	—	—	—	—	88.24	88.31
b. Kjærningsdage.											
29 November	4	3.20	3.24	3.00	3.30	4.75	4.88	0.80	0.77	88.25	88.08
6 December	5	3.23	3.31	2.96	2.98	4.71	4.79	0.75	0.72	88.35	88.20
18 —	6	3.31	3.20	2.93	2.95	4.69	4.73	0.85	0.82	88.22	88.30
5 Januar	7	3.24	3.14	2.80	2.84	4.94	4.91	0.76	0.78	88.26	88.33
Gjennemsnit...		3.25	3.22	2.92	2.95	4.77	4.83	0.79	0.77	88.27	88.23
Eftertid.											
fra 6 Jan. til 16 Jan....	8	3.22	3.11	—	—	—	—	—	—	88.11	88.26
15 Jan. (Kjærningsdag) .	—	3.23	3.10	3.01	2.99	4.86	4.96	0.76	0.76	88.14	88.19

Tabel 46. Forsøg med Rapskager og Rapsfrø paa Egeskov. Kemiske Analyser af sød Mælk.

1894.	Periodernes Løbe Nr.	Fedt pCt.			Æggehvide- stoffer pCt.			Mælkesukker m. m. pCt.			Aske pCt.			Vand pCt		
		A.	B.	E.	A.	B.	E.	A.	B.	E.	A.	B.	E.	A.	B.	E.
Forberedelsestid.																
fra 26 Marts til 5 April	1	3.02	3.14	3.03	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.47	88.34	88.42
4 April (Kjærningsdag)	—	2.99	3.08	3.03	2.99	3.01	3.05	4.81	4.76	4.79	0.78	0.76	0.78	88.43	88.39	88.35
Forsøgstid.																
a. 10-daglige Perioder.																
fra 5 April til 15 April	2	3.09	3.09	3.06	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.53	88.47	88.48
- 15 — - 25 —	3	3.28	3.24	3.21	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.23	88.28	88.37
Gjennemsnit...		3.19	3.17	3.14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.38	88.38	88.43
b. Kjærningsdage.																
13 April	2	3.10	3.18	3.09	2.85	3.02	2.92	4.95	4.81	4.95	0.75	0.76	0.75	88.35	88.23	88.29
1 Maj	4	3.31	3.15	3.19	2.95	3.17	2.97	4.74	4.64	4.76	0.79	0.80	0.79	88.21	88.24	88.29
Gjennemsnit...		3.21	3.17	3.14	2.90	3.10	2.95	4.84	4.72	4.85	0.77	0.78	0.77	88.28	88.23	88.29

Tabel 47. Forsøg med Rapskager, Solsikkekager og

1894—95.	Periodernes Løbe-Nr.	Fedt pCt.					Æggehvidestoffer pCt.				
		A.	B.	C.	D.	E.	A.	B.	C.	D.	E.
Forberedelsestid.											
fra 25 Januar til 4 Februar ...	3	3.35	3.25	3.35	3.34	3.30	—	—	—	—	—
30 Januar (Kjærningsdag)	—	3.32	3.25	3.36	3.36	3.34	3.03	2.99	3.10	3.13	3.05
Forsøgstid.											
a. 10-daglige Perioder.											
fra 4 Februar til 14 Februar .	4	3.34	3.18	3.47	3.29	3.27	—	—	—	—	—
- 14 — — 24 — —	5	3.30	3.11	3.36	3.19	3.25	—	—	—	—	—
- 24 — — 6 Marts ..	6	3.31	3.18	3.30	3.18	3.17	—	—	—	—	—
- 6 Marts - 16 — ..	7	3.20	3.12	3.27	3.18	3.19	—	—	—	—	—
- 16 — - 26 — ..	8	3.35	3.23	3.39	3.24	3.27	—	—	—	—	—
- 26 — - 5 April ...	9	3.41	3.24	3.36	3.26	3.26	—	—	—	—	—
Gjennemsnit...		3.32	3.18	3.36	3.22	3.24	—	—	—	—	—
b. Kjærningsdage.											
13 Februar	4	3.35	3.18	3.46	3.27	3.37	—	—	—	—	—
27 —	6	3.22	3.07	3.25	3.17	3.10	2.91	3.06	3.00	3.06	2.87
13 Marts	7	3.21	3.11	3.30	3.21	3.16	—	—	—	—	—
27 —	9	3.43	3.30	3.51	3.33	3.27	—	—	—	—	—
Gjennemsnit...		3.30	3.17	3.38	3.25	3.23	—	—	—	—	—
Eftertid.											
fra 15 April til 25 April.....	11	3.44	3.37	3.40	3.42	3.32	—	—	—	—	—
24 April (Kjærningsdag)	—	3.19	3.33	3.36	3.29	3.20	—	—	—	—	—

Rapsfrø paa Egeskov. Kemiske Analyser af sød Mælk.

Mælkesukker pCt.					Aske pCt.					Vand pCt.				
A.	B.	C.	D.	E.	A.	B.	C.	D.	E.	A.	B.	C.	D.	E.
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.24	88.08	88.05	88.06	88.17
4.88	4.91	4.81	4.86	4.73	0.73	0.72	0.72	0.73	0.72	88.04	88.13	88.01	87.92	88.16
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.11	88.12	87.86	88.00	88.12
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.14	88.18	88.00	88.16	88.28
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.27	88.19	88.16	88.21	88.32
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.23	88.20	88.04	88.14	88.28
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.13	88.07	88.00	87.96	88.19
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	87.95	88.02	87.87	88.00	88.14
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.14	88.13	87.99	88.08	88.22
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.08	88.14	87.90	88.05	88.10
4.79	4.84	4.84	4.71	4.75	0.76	0.76	0.76	0.77	0.76	88.32	88.27	88.15	88.29	88.52
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.31	88.28	88.05	88.18	88.37
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	87.97	88.07	87.82	87.95	88.15
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.17	88.19	87.98	88.12	88.29
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	87.98	87.82	87.97	87.83	87.99
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.15	87.93	88.05	87.87	88.19

Tabel 48. Forsøg med Rapskager og Rapsfrø paa Ravnholt. Kemiske Analyser af sød Mælk.

1896.	Periodernes Løbe-Nr.	Fedt pCt.			Æggehvide- stoffer pCt.			Mælksukker m. m. pCt.			Aske pCt.			Vand pCt.		
		A.	D.	E.	A.	D.	E.	A.	D.	E.	A.	D.	E.	A.	D.	E.
Forberedelsestid.																
fra 24 Februar til 28 Februar.....	3	3.38	3.32	3.43	—	—	—	—	—	—	—	—	—	87.86	87.81	87.58
27 Februar (Kjærningsdag).....	—	3.35	3.21	3.33	—	—	—	—	—	—	—	—	—	87.93	87.90	87.78
Forsøgstid.																
a. 10-daglige Perioder.																
fra 9 Marts til 19 Marts	5	3.33	3.28	3.33	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.11	88.03	88.00
- 19 — - 29 —	6	3.29	3.17	3.34	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.22	88.16	88.10
- 29 — - 8 April	7	3.44	3.18	3.39	—	—	—	—	—	—	—	—	—	87.98	88.19	87.96
Gjennemsnit...		3.35	3.21	3.35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.10	88.13	88.02
b. Kjærningsdage.																
13 Marts	5	3.31	3.23	3.33	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.06	88.05	87.96
24 —	6	3.15	3.09	3.29	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.26	88.13	87.99
31 —	7	3.38	3.09	3.54	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.02	88.15	87.83
8 April	—	3.41	3.14	3.31	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.05	88.16	88.08
Gjennemsnit...		3.31	3.14	3.37	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.10	88.12	87.97
Eftertid.																
fra 18 April til 28 April	9	3.37	3.30	3.44	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.06	88.10	87.94
23 April (Kjærningsdag)	—	3.37	3.25	3.48	—	—	—	—	—	—	—	—	—	87.98	88.05	87.85

Tabel 49. Forsøg med Melassefoder paa Egeskov. Kemiske Analyser af sød Mælk.

1895—96.	Periodernes Løbe Nr.	Fedt pCt.			Æggehvide- stoffer pCt.			Mælkesukker m. m. pCt.			Aske pCt.			Vand pCt.		
		A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.	A.	B.	C.
Forberedelsestid.																
fra 15 December til 20 December ...	3	3.16	3.05	3.14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
18 December (Kjærningsdag).....	—	3.12	3.13	3.16	2.96	2.98	2.95	4.85	4.89	4.98	0.78	0.77	0.77	88.29	88.23	88.14
Forsøgstid.																
a. 10-daglige Perioder																
fra 20 December til 30 December ...	4	3.12	3.09	3.13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.36	88.36	88.28
- 30 — - 9 Januar	5	3.08	3.10	3.14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.24	88.29	88.21
- 9 Januar - 19 —	6	3.02	3.01	3.07	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.42	88.37	88.32
- 19 — - 29 —	7	3.00	3.02	3.09	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.49	88.40	88.32
- 29 — - 8 Februar	8	2.97	3.00	3.12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.42	88.31	88.17
- 8 Februar - 18 —	9	2.94	3.02	3.07	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.38	88.25	88.18
Gjennemsnit.....		3.02	3.04	3.10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.39	88.33	88.25
b. Kjærningsdage.																
3 Januar	5	3.13	3.26	3.11	2.85	2.89	2.95	4.97	4.93	4.86	0.78	0.75	0.80	88.27	88.17	88.28
16 —	6	2.93	3.04	3.01	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.55	88.43	88.40
28 —	7	3.02	2.97	3.02	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.46	88.42	88.39
5 Februar	8	2.97	3.10	3.18	3.06	3.09	3.12	4.77	4.89	4.90	0.76	0.75	0.73	88.44	88.17	88.07
18 —	9	2.93	3.09	3.14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.43	88.27	88.13
Gjennemsnit.....		3.00	3.09	3.09	2.96	2.99	3.04	4.87	4.91	4.88	0.77	0.75	0.77	88.43	88.29	88.25
Eftertid.																
fra 28 Februar til 9 Marts	10	3.08	3.06	3.15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.34	88.30	88.19
4 Marts (Kjærningsdag).....	—	3.08	3.03	3.20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	88.33	88.33	88.13

Tabel 50. Forsøg med Solsikkekager paa Egeskov.
Fuldstændige Analyser af Smør.

	1892—93.	A.		B.		C.		
		ikke past	past.	ikke past.	past.	ikke past.	past.	
pCt. Vand.	Forsøgs- tid. {	10 December	14.49	13.08	13.39	12.96	15.01	13.71
		14 Januar	13.39	13.21	14.22	13.39	15.33	15.06
		10 Februar	14.48	13.92	14.22	13.55	15.44	15.24
		7 Marts	14.73	13.95	14.45	14.33	15.09	14.56
		Gjennemsnit...	14.27	13.54	14.07	13.56	15.22	14.64
	Eftertid 5 April.....	14.33	14.03	15.30	14.40	14.40	14.26	
pCt. Fedt.	Forsøgs- tid. {	10 December	82.22	83.46	83.31	84.25	81.65	83.11
		14 Januar	82.52	82.70	81.24	82.93	80.17	80.73
		10 Februar	82.09	82.78	82.14	82.81	80.99	81.10
		7 Marts	81.60	82.57	81.85	81.84	81.75	82.23
		Gjennemsnit...	82.11	82.88	82.14	82.96	81.14	81.79
	Eftertid 5 April.....	81.86	82.39	80.68	81.94	82.24	81.93	
pCt. Ægge- hvidestoffer.	Forsøgs- tid. {	10 December	0.67	0.59	0.59	0.57	0.63	0.58
		14 Januar	0.66	0.63	0.68	0.63	0.73	0.66
		10 Februar	0.69	0.57	0.62	0.55	0.54	0.59
		7 Marts	0.64	0.57	0.59	0.62	0.68	0.60
		Gjennemsnit...	0.67	0.59	0.62	0.59	0.64	0.61
	Eftertid 5 April.....	0.68	0.69	0.79	0.69	0.89	0.74	
pCt. Mælke- sukker + Aske m. m.	Forsøgs- tid. {	10 December	0.92	1.06	1.04	0.77	0.99	0.72
		14 Januar	1.13	1.46	1.38	1.14	1.66	1.45
		10 Februar	1.10	1.10	1.18	1.16	1.28	1.27
		7 Marts	1.07	1.20	1.22	1.08	1.11	1.00
		Gjennemsnit...	1.05	1.20	1.20	1.04	1.26	1.11
	Eftertid 5 April	1.22	1.19	1.26	1.08	0.85	1.03	
pCt. Kogsalt.	Forsøgs- tid. {	10 December	1.70	1.81	1.67	1.45	1.72	1.88
		14 Januar	2.30	2.00	2.48	1.91	2.11	2.10
		10 Februar	1.64	1.63	1.84	1.93	1.75	1.80
		7 Marts	1.96	1.71	1.89	2.13	1.37	1.61
		Gjennemsnit...	1.90	1.79	1.97	1.85	1.74	1.85
	Eftertid 5 April.....	1.91	1.70	1.97	1.89	1.62	2.04	

Tabel 51. Forsøg med Solsikkekager paa Ravnholt.
Fuldstændige Analyser af Smør.

	1893—94.	A.		B.		C.	
		ikke past.	past.	ikke past.	past.	ikke past.	past.
pCt. Vand.	Forb. 8 December	14.21	—	17.66	—	14.84	—
	Forsøgs- tid. {	3 Januar	14.25	13.51	15.20	14.95	15.64
		30 —	14.75	14.33	14.39	15.40	15.65
		27 Februar	14.53	13.75	15.56	15.01	16.51
		28 Marts	13.75	13.49	14.15	13.90	15.46
		Gjennemsnit...	14.32	13.77	14.82	14.81	15.82
	Eftertid 16 April	—	13.55	—	13.79	—	13.47
pCt. Fedt.	Forb. 8 December	82.29	—	78.81	—	81.53	—
	Forsøgs- tid. {	3 Januar	81.98	82.93	81.27	81.41	80.71
		30 —	81.02	80.75	81.41	79.76	79.46
		27 Februar	81.75	82.98	80.53	81.44	79.60
		28 Marts	82.95	83.35	82.54	82.88	81.17
		Gjennemsnit...	81.92	82.50	81.44	81.37	80.24
	Eftertid 16 April	—	82.68	—	82.13	—	83.16
pCt. Egge- hvidestoffer.	Forb. 8 December	0.63	—	0.75	—	0.52	—
	Forsøgs- tid. {	3 Januar	0.72	0.63	0.68	0.67	0.70
		30 —	0.79	0.73	0.75	0.76	0.77
		27 Februar	0.73	0.94	0.75	0.64	0.75
		28 Marts	0.68	0.61	0.66	0.64	0.75
		Gjennemsnit...	0.73	0.73	0.71	0.68	0.74
	Eftertid 16 April	—	0.54	—	0.62	—	0.61
pCt. Mælke- sukker + Aske m. m.	Forb. 8 December	0.86	—	1.01	—	1.28	—
	Forsøgs- tid. {	3 Januar	0.92	0.69	0.87	0.88	0.89
		30 —	0.60	1.09	1.11	1.12	1.17
		27 Februar	1.13	0.81	1.08	0.88	1.22
		28 Marts	1.01	0.91	1.06	1.03	1.05
		Gjennemsnit...	0.92	0.88	1.03	0.98	1.08
	Eftertid 16 April	—	1.30	—	1.21	—	0.96
pCt. Kogsalt.	Forb. 8 December	2.01	—	1.77	—	1.83	—
	Forsøgs- tid. {	3 Januar	2.13	2.24	1.98	2.09	2.06
		30 —	2.84	3.10	2.34	2.96	2.95
		27 Februar	1.86	1.52	2.08	2.03	1.92
		28 Marts	1.61	1.64	1.59	1.55	1.57
		Gjennemsnit...	2.11	2.12	2.00	2.16	2.12
	Eftertid 16 April	—	1.93	—	2.26	—	1.80

Tabel 52. Forsøg med Runkelroer og Turnips paa Egeskov.
Fuldstændige Analyser af Smør.

	1893—94.		A.		B.		C.	
			ikke past.	past.	ikke past.	past.	ikke past.	past.
pCt. Vand.	Forb.	18 December	14 09	—	14.35	—	14.95	—
	Forsøgs- tid.	16 Januar	14.35	13.95	13.97	14.50	14.67	13.67
		14 Februar	14.54	13.26	14.39	14.67	14.25	13.66
		13 Marts	13.69	13.30	14.38	13 81	16.05	14.42
		Gjennemsnit...	14.19	13.50	14.25	14.33	14.99	13.92
	Eftertid	4 April	14.42	13.85	14.44	14.15	14.06	13.45
pCt. Fedt.	Forb.	18 December	82.67	—	82.99	—	81.85	—
	Forsøgs- tid.	16 Januar	81.75	82.46	82.42	81.27	81.64	82.54
		14 Februar	81.63	83.24	82.16	81.82	82.15	82.67
		13 Marts	83.48	83.88	82.34	83.05	80.40	82.54
		Gjennemsnit...	82.29	83.19	82.31	82.05	81.40	82.58
	Eftertid	4 April	82.21	82.79	82.52	83.09	82.88	83.40
pCt. Egge- hvidestoffer.	Forb.	18 December	0.55	—	0.55	—	0.64	—
	Forsøgs- tid.	16 Januar	0.74	0.73	0.71	0.85	0.76	0.64
		14 Februar	0.69	0.62	0.67	0.73	0.67	0.57
		13 Marts	0.60	0.56	0.58	0.58	0.65	0.60
		Gjennemsnit...	0.68	0.64	0.65	0.72	0.69	0.60
	Eftertid	4 April	0 60	0.57	0.58	0.57	0.55	0.52
pCt. Mælke- sukker + Aske m. m.	Forb.	18 December	1.12	—	0.67	—	0.82	—
	Forsøgs- tid.	16 Januar	0.98	0.86	1.01	0.94	0.98	0.89
		14 Februar	1 47	1.12	1.16	1.17	1.24	1.49
		13 Marts	0.98	1.04	1.02	1.04	1.04	0.89
		Gjennemsnit...	1.14	1.01	1.06	1.05	1.09	1.09
	Eftertid	4 April	1.01	1.05	0.96	0.77	1.00	0.90
pCt. Kogsalt.	Forb.	18 December	1.57	—	1.44	—	1.74	—
	Forsøgs- tid.	16 Januar	2.18	2.00	1.89	2.44	1.95	2.26
		14 Februar	1.67	1.76	1.62	1.61	1.69	1.61
		13 Marts	1.25	1.22	1.68	1.52	1.86	1.55
		Gjennemsnit...	1.70	1.66	1.73	1.85	1.83	1.81
	Eftertid	4 April	1 76	1.74	1.50	1.42	1.51	1.73

Tabel 53. Forsøg med Runkelroer og Turnips paa Ravnholt.
Fuldstændige Analyser af Smør.

	1894—95.	A.		C.	
		ikke past.	past.	ikke past.	past.
pCt. Vand.	Forberedelsestid 14 November	13.37	13.12	13.33	13.17
	Forsøgstid { 29 —	13.86	13.62	13.46	13.36
		12.91	12.51	13.08	13.21
		13.10	12.92	13.92	13.51
		12.62	12.73	13.63	13.06
	Gjennemsnit...	13.12	12.95	13.52	13.29
	Eftertid 15 Januar	14.11	13.63	14.30	13.91
pCt. Fedt.	Foberedelsestid 14 November	82.63	82.99	82.25	83.11
	Forsøgstid { 29 —	81.22	81.90	81.80	82.26
		83.27	84.36	82.84	82.64
		83.86	83.78	82.23	82.74
		83.82	83.81	83.39	83.83
	Gjennemsnit...	83.04	83.46	82.56	82.87
	Eftertid 15 Januar	82.35	82.92	82.17	82.94
pCt. Æggehvide- stoffer.	Forberedelsestid 14 November	0.63	0.59	0.69	0.59
	Forsøgstid { 29 —	0.73	0.69	0.67	0.62
		0.60	0.56	0.61	0.56
		0.61	0.49	0.66	0.57
		0.60	0.59	0.53	0.55
	Gjennemsnit...	0.64	0.58	0.62	0.57
	Eftertid 15 Januar	0.81	0.64	0.72	0.63
pCt. Mælkesukker + Aske m. m.	Forberedelsestid 14 November	1.13	1.19	1.12	1.08
	Forsøgstid { 29 —	1.23	0.98	0.90	1.00
		0.87	0.93	1.12	0.90
		0.67	0.68	0.97	0.89
		0.96	0.94	1.00	0.79
	Gjennemsnit...	0.93	0.88	1.00	0.89
	Eftertid 15 Januar	1.01	1.09	1.11	1.12
pCt. Kogsalt.	Forberedelsestid 14 November	2.24	2.11	2.61	2.05
	Forsøgstid { 29 —	2.96	2.81	3.17	2.76
		2.35	1.64	2.35	2.69
		1.76	2.13	2.22	2.29
		2.00	1.93	1.45	1.77
	Gjennemsnit...	2.27	2.13	2.30	2.38
	Eftertid 15 Januar	1.72	1.72	1.70	1.40

Tabel 54. Forsøg med Rapskager og Rapsfrø paa Egeskov.
Fuldstændige Analyser af Smør.

	1894.	A.		B.		E.	
		ikke past.	past.	ikke past.	past.	ikke past.	past.
pCt. Vand.	Forberedelsestid 4 April ...	14.06	13.45	14.42	13.85	14.44	14.15
	Forsøgstid 13 — ...	—	13.93	—	13.66	—	13.69
	1 Maj ...	—	12.57	—	12.65	—	12.81
pCt. Fedt.	Forberedelsestid 4 April ...	82.88	83.40	82.21	82.79	82.52	83.09
	Forsøgstid 13 — ...	—	82.89	—	83.23	—	83.20
	1 Maj ...	—	84.29	—	84.48	—	84.25
pCt. Egge- hvide-stoffer.	Forberedelsestid 4 April ...	0.55	0.52	0.60	0.57	0.58	0.57
	Forsøgstid 13 — ...	—	0.57	—	0.54	—	0.42
pCt. Mælke- sukker + Aske m. m.	Forberedelsestid 4 April ...	1.00	0.90	1.01	1.05	0.96	0.77
	Forsøgstid 13 — ...	—	1.21	—	1.16	—	1.24
pCt. Kogsalt.	Forberedelsestid 4 April ...	1.51	1.73	1.76	1.74	1.50	1.42
	Forsøgstid 13 — ...	—	1.40	—	1.41	—	1.45

Tabel 55. Forsøg med Solsikkekager, Rapskager og Rapsfrø paa Egeskov.
Fuldstændige Analyser af Smør.

	1895.		A.	B.	C.	D.	E.
pCt. Vand.	Forberedelsestid 30 Januar.		13.08	13.21	12.82	12.83	13.41
	Forsøgstid 13 Februar		14.15	13.45	13.43	13.62	14.28
	27 —		13.96	13.31	13.33	13.04	13.25
	13 Marts..		13.52	13.94	13.64	13.78	13.72
	27 —		12.98	13.39	13.11	13.57	14.10
	Eftertid 24 April ..		14.37	13.80	14.18	13.68	15.10
pCt. Fedt.	Forberedelsestid 30 Januar.		84.40	83.85	84.21	84.35	83.84
	Forsøgstid 13 Februar		82.80	83.69	82.58	83.03	83.42
	27 —		82.61	83.81	83.43	84.21	83.77
	13 Marts..		82.99	82.44	82.30	82.85	83.22
	27 —		83.58	83.20	83.48	83.27	82.70
	Eftertid 24 April ..		82.43	82.96	82.87	83.04	81.49
pCt. Eggehvide- stoffer.	Forberedelsestid 30 Januar.		0.54	0.58	0.61	0.55	0.58
	Forsøgstid 27 Februar		0.53	0.56	0.51	0.56	0.53
pCt. Mælkesukker + Aske m. m.	Forberedelsestid 30 Januar.		0.86	0.90	1.20	0.72	0.89
	Forsøgstid 27 Februar		1.06	0.83	0.83	0.51	0.80
pCt. Kogsalt.	Forberedelsestid 30 Januar.		1.12	1.46	1.16	1.55	1.28
	Forsøgstid 27 Februar		1.84	1.49	1.90	1.68	1.65

Tabel 56. Forsøg med Rapskager og Rapsfrø paa Ravnholt.
Fuldstændige Analyser af Smør.

	1895—96.	A.	D.	E.
pCt. Vand.	Forberedelsestid 27 Februar	13.38	14.09	13.84
	Forsøgstid 13 Marts	12.69	12.66	13.19
	24 —	13.36	13.95	14.15
	31 —	13.02	13.60	13.59
	8 April	13.21	12.86	13.32
	Eftertid 23 —	12.94	13.49	13.65
pCt. Fedt.	Forberedelsestid 27 Februar	82.76	81.48	82.48
	Forsøgstid 13 Marts	84.01	83.84	83.19
	24 —	82.22	82.09	82.16
	31 —	83.86	82.84	83.17
	8 April	83.35	83.70	83.28
	Eftertid 23 —	82.99	82.85	82.60

Tabel 57. Forsøg med Melassefoder paa Egeskov.
Fuldstændige Analyser af Smør.

	1895—96.	A.	B.	C.
pCt. Vand.	Forberedelsestid 18 December	13.12	13.79	13.39
	Forsøgstid 3 Januar	12.85	13.03	13.31
	16 —	13.28	13.38	13.83
	28 —	12.77	13.21	13.44
	5 Februar	13.45	14.01	14.25
	18 —	12.98	13.34	13.00
	Eftertid 4 Marts	13.25	13.29	12.91
pCt. Fedt.	Forberedelsestid 18 December	83.54	82.37	83.23
	Forsøgstid 3 Januar	84.22	83.97	82.96
	16 —	83.47	83.11	82.13
	28 —	84.39	83.72	82.54
	5 Februar	83.63	82.82	82.88
	18 —	83.64	83.17	83.66
	Eftertid 4 Marts	83.63	83.45	83.81
pCt. Egge- hvide-stoffer.	Forberedelsestid 18 December	0.68	0.75	0.73
	Forsøgstid { 3 Januar	0.62	0.64	0.63
	{ 5 Februar	0.62	0.66	0.66
pCt. Mælke- sukker + Aske m. m.	Forberedelsestid 18 December	1.12	1.22	1.24
	Forsøgstid { 3 Januar	0.83	1.19	1.39
	{ 5 Februar	1.04	1.35	1.04
pCt. Kogsalt.	Forberedelsestid 18 December	1.54	1.87	1.41
	Forsøgstid { 3 Januar	1.48	1.17	1.71
	{ 5 Februar	1.26	1.16	1.17

Tabel 58. Undersøgelser af Smørfedt.

Egeskov. 1892—93.			A.		B.		C.	
			ikke past.	past.	ikke past.	past.	ikke past.	past.
Jodtal.	Forsøgstid.	6 December..	31.6	—	32.3	—	36.5	—
		8 — ..	30.6	30.5	31.8	31.0	35.5	35.6
		10 — ..	30.1	30.4	31.1	30.9	36.6	36.6
		14 Januar	32.6	32.6	33.6	33.8	38.4	38.7
		10 Februar ...	30.6	30.5	34.4	33.9	39.4	39.3
	7 Marts	29.1	29.3	32.6	32.8	38.4	38.4	
	Gjennemsnit...	30.6	30.7	32.7	32.5	37.7	37.7	
	Eftertid	5 April	34.0	33.9	33.3	33.4	33.7	33.8
Forsøb- ningstal.	Forsøgstid.	6 December..	223.9	—	223.2	—	222.7	—
		8 — ..	225.1	—	222.8	—	222.9	—
		10 — ..	224.6	—	224.5	—	221.5	—
		14 Januar	233.0	231.3	232.2	232.1	228.0	228.1
		10 Februar ...	234.5	233.8	234.1	233.7	230.8	230.2
	7 Marts	231.9	232.2	231.2	231.6	227.3	226.1	
	Gjennemsnit...	233.1	232.4	232.5	232.5	228.7	228.1	
	Eftertid	5 April	231.1	231.1	230.0	229.6	229.0	229.9
Frie Syrer.	Forsøgstid.	14 Januar	30.2	26.0	29.4	24.7	35.4	28.0
		10 Februar ...	32.9	26.5	29.3	24.1	34.2	26.7
		7 Marts	43.6	33.8	34.6	26.7	30.6	24.2
		Gjennemsnit ..	35.6	28.8	31.1	25.2	33.4	26.3
	Eftertid	5 April	36.7	29.4	39.7	31.2	34.3	27.3
Flygtige Syrer.	Forsøgstid.	10 December..	32.2	—	33.4	—	33.9	—
		14 Januar	31.4	—	33.0	—	32.8	—
		10 Februar ...	31.6	—	31.6	—	31.4	—
		7 Marts	31.2	—	32.5	—	31.1	—
	Gjennemsnit...	31.6	—	32.6	—	32.3	—	
	Eftertid	5 April . . .	29.1	—	28.9	—	28.3	—
Brydningstal.	Forsøgstid.	8 December..	38.0	39.0	38.0	36.0	35.0	36.0
		10 — ..	37.0	38.0	38.0	38.0	34.0	34.0
		14 Januar	36.0	35.0	36.0	36.0	32.0	32.0
		10 Februar ...	37.0	37.0	35.0	35.0	31.0	31.0
		7 Marts	38.0	38.0	36.0	36.5	32.0	32.0
		Gjennemsnit ..	37.2	37.4	36.6	36.3	32.8	33.0
	Eftertid	5 April	34.0	34.0	34.0	35.0	35.0	35.0

Tabel 59. Undersøgelser af Smørfedt.

Ravnholt. 1893—94.			A.		B.		C.	
			ikke p.	past	ikke p.	past.	ikke p.	past.
Jodtal.	Forbtid.	8 December..	36.2	—	36.0	—	37.0	—
	Forsøgstid.	3 Januar	35.2	35.2	40.1	40.1	43.0	43.0
		30 —	30.8	30.8	36.2	36.2	39.1	39.1
		27 Februar ...	31.4	31.5	37.3	37.2	40.8	40.7
		28 Marts	30.5	30.7	35.8	36.2	40.8	41.0
	Gjennemsnit ..		32.0	32.1	37.4	37.4	40.9	41.0
	Eftertid	16 April	—	30.1	—	31.3	—	31.5
Forsøebningstal.	Forbtid.	8 December..	228.0	—	228.3	—	229.7	—
	Forsøgstid.	3 Januar	228.8	229.0	227.3	226.4	226.9	226.4
		30 —	232.9	232.6	230.6	230.9	227.3	227.3
		27 Februar ...	233.6	233.6	231.5	231.6	227.1	227.2
		28 Marts	234.0	233.2	230.4	230.6	226.2	225.9
	Gjennemsnit ..		232.3	232.1	230.0	229.9	226.9	226.7
	Eftertid	16 April	—	225.7	—	226.0	—	224.8
Frie Syrer.	Forbtid.	8 December..	27.4	—	24.2	—	26.8	—
	Forsøgstid.	3 Januar	26.3	22.3	27.4	22.9	22.5	21.7
		30 —	26.6	23.3	30.1	25.2	30.4	24.7
		27 Februar ...	33.0	30.0	38.5	30.6	34.9	31.9
		28 Marts	21.6	20.0	28.5	26.9	27.4	25.6
	Gjennemsnit ..		26.9	23.9	31.1	26.4	28.8	26.0
	Eftertid	16 April	—	—	—	—	—	—
Flygtige Syrer.	Forbtid.	8 December..	30.4	—	30.6	—	31.0	—
	Forsøgstid.	3 Januar	30.0	29.6	30.0	29.8	27.9	27.9
		30 —	30.3	30.4	30.0	30.4	28.7	28.7
		27 Februar ...	30.3	30.5	30.5	30.2	27.6	27.1
		28 Marts	29.4	29.0	30.0	29.2	27.2	27.0
	Gjennemsnit ..		30.0	29.9	30.1	29.9	27.9	27.7
	Eftertid.	16 April	—	28.6	—	29.5	—	28.3
Brydningstal.	Forbtid.	8 December..	50.9	—	50.9	—	51.0	—
	Forsøgstid.	3 Januar	51.0	51.0	52.1	52.0	53.0	53.0
		30 —	49.9	50.0	51.1	51.1	52.1	52.1
		27 Februar ...	50.0	50.0	51.1	51.1	52.5	52.5
		28 Marts	50.0	50.0	51.5	51.4	53.0	53.1
	Gjennemsnit ..		50.2	50.3	51.5	51.4	52.7	52.7
	Eftertid	16 April	—	49.9	—	50.4	—	50.0

Tabel 60. Undersøgelser af Smørfedt.

Egeskov. 1893—94.			A.		B.		C.	
			ikke past.	past.	ikke past.	past.	ikke past.	past.
Jodtal.	Forbtid.	18 December..	42.4	—	42.5	—	41.0	—
	Forsøgstid.	16 Januar	39.7	39.7	40.2	40.2	41.5	41.5
		14 Februar ...	38.7	38.9	41.0	40.3	40.9	41.2
		13 Marts	33.9	33.7	35.8	35.3	36.1	36.4
	Gjennemsnit ..		37.4	37.4	39.0	38.6	39.5	39.7
	Eftertid	4 April	37.4	37.4	38.6	38.8	38.5	38.3
Forsøb- ningstal.	Forbtid.	18 December..	224.5	—	225.6	—	225.3	—
	Forsøgstid.	16 Januar	226.5	226.4	226.6	226.6	225.3	225.2
		14 Februar ...	229.0	228.5	226.5	226.6	224.7	224.7
		13 Marts	232.2	232.8	231.8	231.8	229.5	229.4
	Gjennemsnit ..		229.2	229.2	228.3	228.3	226.5	226.4
	Eftertid	4 April	224.2	224.8	223.9	223.9	223.9	223.5
Frie Syrer.	Forbtid.	18 December..	30.1	—	34.9	—	28.0	—
	Forsøgstid.	16 Januar	35.4	28.2	32.3	26.1	34.9	27.3
		14 Februar ...	33.2	26.9	36.1	31.0	33.6	29.1
		13 Marts	39.1	31.6	35.9	27.1	43.8	39.1
	Gjennemsnit ..		35.9	28.9	34.8	28.1	37.4	31.8
	Eftertid	4 April	36.7	27.7	33.1	25.0	32.8	24.6
Flygtige Syrer.	Forbtid.	18 December..	29.5	—	30.6	—	30.6	—
	Forsøgstid.	16 Januar	29.4	29.8	30.5	30.6	30.4	29.3
		14 Februar ...	31.1	30.8	29.5	30.1	29.3	29.5
		13 Marts	31.7	32.0	31.0	31.0	30.6	30.3
	Gjennemsnit ..		30.7	30.9	30.3	30.6	30.1	29.7
	Eftertid.	4 April	30.9	30.9	30.5	30.7	31.1	31.4
Brydningstal.	Forbtid.	18 December..	52.3	—	52.1	—	52.1	—
	Forsøgstid.	16 Januar	51.7	51.7	51.7	51.8	52.2	52.1
		14 Februar ...	51.9	51.9	52.3	52.3	52.8	52.8
		13 Marts	51.0	51.0	51.1	51.2	51.7	51.6
	Gjennemsnit ..		51.5	51.5	51.7	51.8	52.2	52.2
	Eftertid	4 April	51.9	51.8	52.0	51.8	52.0	52.0

Tabel 61. Undersøgelser af Smørfedt.

Ravnholt. 1894—95.			A.		C.	
			ikke past.	past.	ikke past.	past.
Jodtal.	Forb.	14 November.....	33.7	33.8	34.5	34.6
	Forsøgs- tid.	29 —	27.8	27.8	32.5	32.5
		6 December.....	28.9	29.1	31.2	31.2
		18 —	28.2	27.9	30.1	30.1
		5 Januar.....	31.1	31.1	31.9	31.8
	Gjennemsnit...		29.0	29.0	31.4	31.4
	Eftertid 15 Januar		26.4	26.4	25.6	25.6
Forsæbningstal.	Forb.	14 November.....	231.3	231.5	230.3	229.7
	Forsøgs- tid.	29 —	234.7	234.4	230.0	229.4
		6 December.....	234.4	234.1	231.1	230.9
		18 —	233.1	233.5	229.7	229.8
		5 Januar.....	229.6	229.9	228.5	227.6
	Gjennemsnit...		233.0	233.0	229.8	229.4
	Eftertid 15 Januar.....		234.8	234.4	234.5	234.8
Frie Syrer.	Forb.	14 November.....	24.7	22.7	22.2	20.2
	Forsøgs- tid.	29 —	22.8	21.1	19.7	18.0
		6 December.....	21.0	19.4	17.7	16.4
		18 —	20.0	19.3	16.2	16.0
		5 Januar.....	29.5	25.4	26.3	24.0
	Gjennemsnit...		23.3	21.3	20.0	18.6
	Eftertid 15 Januar.....		34.4	28.1	30.9	28.5
Flygtige Syrer.	Forb.	14 November.....	30.3	31.0	30.4	29.7
	Forsøgs- tid.	29 —	31.6	30.9	29.9	30.0
		6 December.....	31.8	31.5	30.1	29.8
		18 —	30.2	30.3	28.9	29.2
		5 Januar.....	30.4	29.7	28.6	28.6
	Gjennemsnit...		31.0	30.6	29.4	29.4
	Eftertid 15 Januar		31.0	31.1	30.2	29.7
Brydningstal.	Forb.	14 November.....	50.6	50.6	50.9	51.0
	Forsøgs- tid.	29 —	49.2	49.2	50.3	50.3
		6 December.....	49.4	49.4	50.0	50.0
		18 —	49.3	49.4	50.1	50.2
		5 Januar.....	50.0	50.0	50.3	50.4
	Gjennemsnit...		49.5	49.5	50.2	50.2
	Eftertid 15 Januar		49.0	49.0	48.8	48.9

Tabel 62. Undersøgelser af Smørfedt.

Egeskov. 1894.		A.		B.		E.	
		ikke past.	past.	ikke past.	past.	ikke past.	past.
Jodtal.	Forb. 4 April	38.5	38.3	37.4	37.4	38.6	38.8
	Forsøgstid. { 13 —	—	31.9	—	35.5	—	34.5
		—	28.6	—	34.5	—	32.3
	Gjennemsnit...	—	30.3	—	35.0	—	33.4
Forsæb- ningstal.	Forb. 4 April	223.9	223.5	224.2	224.8	223.9	223.9
	Forsøgstid. { 13 —	—	226.1	—	225.5	—	226.2
		—	232.1	—	229.2	—	230.5
	Gjennemsnit...	—	229.1	—	227.4	—	228.4
Flygtige Syrer.	Forbtid. 4 April ...	31.1	31.4	30.9	30.9	30.5	30.7
	Forsøgstid. { 13 —	—	31.0	—	30.6	—	31.5
		—	30.7	—	30.6	—	30.8
	Gjennemsnit...	—	30.9	—	30.6	—	31.2
Brydningstal.	Forb. 4 April	52.0	52.0	51.9	51.8	52.0	52.0
	Forsøgstid. { 13 —	—	50.0	—	51.0	—	50.6
		—	49.5	—	50.9	—	50.0
	Gjennemsnit...	—	49.8	—	51.0	—	50.3

Tabel 63. Undersøgelser af Smorfedt.

Egeskov. 1895.			Fløden pasteuriseret.				
			A.	B.	C.	D.	E.
Jodtal.	Forbtid.	30 Januar	32.0	33.8	31.9	32.8	33.8
	Forsøgstid.	13 Februar ...	30.6	32.7	34.5	34.7	33.6
		27 —	29.8	31.4	32.5	32.4	32.5
		13 Marts 27 —	29.3	31.6	33.1	33.6	33.4
			28.1	31.0	31.8	33.1	33.2
	Gjennemsnit...		29.5	31.7	33.0	33.5	33.2
	Eftertid.	24 April	35.4	34.3	36.4	34.7	35.1
Forsæbningstal.	Forbtid.	30 Januar	228.0	226.6	229.2	227.6	227.2
	Forsøgstid.	13 Februar ...	228.9	228.4	226.6	227.1	228.0
		27 —	228.7	229.0	228.0	228.4	228.4
		13 Marts 27 —	229.5	228.2	227.6	227.5	227.5
			231.2	229.4	229.4	228.4	228.8
	Gjennemsnit...		229.6	228.8	227.9	227.9	228.2
	Eftertid.	24 April	225.0	226.2	224.6	226.6	226.1
Flygtige Syrer.	Forbtid.	30 Januar	30.5	29.6	29.9	30.1	30.7
	Forsøgstid.	13 Februar ...	28.3	29.5	28.4	29.9	31.3
		27 —	28.0	28.9	28.8	29.6	30.7
		13 Marts 27 —	28.0	28.7	29.7	29.6	29.8
			28.0	28.8	28.5	29.3	30.3
	Gjennemsnit. .		28.1	29.0	28.9	29.6	30.5
	Eftertid.	24 April	28.9	29.9	29.3	28.9	30.0
Brydningstal.	Forbtid.	30 Januar	50.1	50.4	51.1	51.0	50.8
	Forsøgstid.	13 Februar ...	50.1	50.4	51.1	51.0	50.8
		27 —	50.1	50.2	50.8	50.5	50.5
		13 Marts 27 —	50.2	50.5	50.9	51.1	51.1
			49.3	50.2	50.2	50.4	50.3
	Gjennemsnit...		49.9	50.3	50.8	50.8	50.7
	Eftertid.	24 April	51.2	50.8	50.6	51.1	51.0

Tabel 64. Undersøgelser af Smørfedt.

Ravnholt. 1896.			Fløden pasteuriseret.		
			A.	D.	E.
Jodtal.	Forbtid.	27 Februar ...	30.0	28.6	27.8
	Forsøgstid.	13 Marts	30.6	31.9	30.0
		24 —	28.1	33.4	30.1
		31 —	27.6	31.5	29.1
		8 April	29.3	32.0	31.1
	Gjennemsnit ..		28.9	32.2	30.1
	Eftertid.	23 April	29.2	28.3	27.6
Forsæb- ningstal.	Forbtid.	27 Februar ...	229.0	229.4	229.3
	Forsøgstid.	13 Marts	228.7	228.5	229.2
		24 —	230.6	228.3	227.2
		31 —	230.1	228.9	228.8
		8 April	229.1	227.0	226.2
	Gjennemsnit ..		229.6	228.2	227.9
	Eftertid.	23 April	228.4	228.5	228.4
Flygtige Syrer.	Forbtid.	27 Februar ...	31.0	32.0	30.5
	Forsøgstid.	13 Marts	28.7	30.0	30.2
		24 —	29.8	31.3	30.6
		31 —	28.2	30.7	29.9
		8 April	29.2	30.6	30.1
	Gjennemsnit ..		29.0	30.7	30.2
	Eftertid.	23 April	29.4	29.7	28.9
Brydningstal.	Forbtid.	27 Februar ...	49.5	49.4	49.2
	Forsøgstid.	13 Marts	49.8	50.0	49.7
		24 —	49.0	50.1	49.6
		31 —	49.0	50.0	49.4
		8 April	49.2	50.0	49.8
	Gjennemsnit ..		49.3	50.0	49.6
	Eftertid.	23 April	49.3	49.0	49.1

Tabel 65. Undersøgelser af Smørfedt.

Egeskov. 1895—96.			Fløden pasteuriseret.		
			A.	B.	C.
Jodtal.	Forbtid.	18 December..	30.5	31.6	29.9
	Forsøgstid.	3 Januar	31.6	33.2	30.7
		17 —	34.3	35.4	33.4
		28 —	33.6	34.2	32.8
		5 Februar ...	32.1	32.6	30.8
		18 — ...	32.5	32.9	31.3
	Gjennemsnit ..		32.8	33.7	31.8
	Eftertid.	4 Marts	32.7	33.0	32.7
Forsøb- ningstal.	Forbtid.	18 December..	229.5	227.4	227.6
	Forsøgstid.	3 Januar	228.4	225.9	228.0
		17 —	227.8	225.9	227.4
		28 —	227.6	227.2	228.1
		5 Februar ...	230.1	229.7	229.8
		18 — ...	229.5	228.2	229.9
	Gjennemsnit ..		228.7	227.4	228.6
	Eftertid.	4 Marts	226.6	226.1	226.2
Flygtige Syrer.	Forbtid.	18 December..	30.6	29.5	29.4
	Forsøgstid.	3 Januar	30.3	29.8	30.0
		17 —	31.3	29.8	29.2
		28 —	30.4	29.6	29.3
		5 Februar ...	30.8	29.1	29.4
		18 — ...	31.0	29.7	28.9
	Gjennemsnit ..		30.8	29.6	29.4
	Eftertid.	4 Marts	30.8	30.3	30.1
Brydningstal.	Forbtid.	18 December..	50.0	50.3	50.2
	Forsøgstid.	3 Januar	50.0	50.3	50.0
		17 —	50.7	50.8	50.2
		28 —	50.4	50.7	50.2
		5 Februar ...	50.0	50.1	49.9
		18 — ...	50.0	50.2	50.0
	Gjennemsnit ..		50.2	50.4	50.1
	Eftertid.	4 Marts	50.2	50.4	50.3

Tabel 66. Kemiske Analyser af Korn og Klid.

	Æggehvide- stoffer.	Fedt.	Celle- stof.	Stivelse m. m.	Aske.	Vand.
	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.
Blandsød.						
Egeskov 1892—93	8.18	3.42	9.09	56.67	2.57	20.07
— 1893—94	11.73	3.52	10.52	54.61	2.78	16.84
— 1894—95	8.93	3.04	8.39	58.68	2.76	18.20
— 1895—96	8.01	3.35	8.75	59.78	2.63	17.48
Gjennemsnit...	9.21	3.33	9.19	57.44	2.68	18.15
Ravnholt 1893—94	10.61	3.59	11.31	54.10	2.99	17.40
— 1894—95	9.29	4.08	12.27	52.61	2.92	18.83
— 1895—96	9.94	3.97	10.67	56.91	2.99	15.52
Gjennemsnit...	9.95	3.88	11.41	54.54	2.97	17.25
Begge Gaarde i Gjennem- snit	9.53	3.57	10.14	56.19	2.81	17.76
Hvede.						
Ravnholt 1894—95	9.91	1.65	4.89	62.79	1.67	19.09
Russisk Byg.						
Ravnholt 1894—95	12.47	1.64	7.17	60.09	2.52	16.11
Hvedeklid.						
Egeskov 1892—93	18.30	3.73	17.06	42.57	5.73	12.61
— 1893—94	16.57	3.98	13.82	44.75	5.40	15.48
— 1894—95	13.58	3.80	13.41	47.97	5.19	16.05
Ravnholt 1893—94	15.54	4.22	14.50	43.84	5.44	16.46
Gjennemsnit...	16.00	3.93	14.70	44.78	5.44	15.15

Tabel 67. Kemiske Analyser af Oljekager og Rapsfrø.

	Æggehvide-stoffer.	Fedt.	Cellestof.	Stivelse m. m.	Aske.	Vand.
	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.
Almindelige Rapskager.						
Egeskov 1892—93	31.26	8.87	7.55	33.15	8.13	11.04
— 1893—94	31.04	8.98	8.43	30.99	7.78	12.78
— 1894—95	30.79	8.58	6.94	33.64	7.88	12.17
— 1895—96	31.84	9.00	6.47	33.21	7.36	12.12
Ravnholt 1893—94	30.17	8.59	12.27	29.54	8.23	11.20
Gjennemsnit...	31.02	8.80	8.33	32.11	7.88	11.86
Rene Rapskager.						
Egeskov 1894—95	27.94	8.70	9.15	34.05	6.75	13.41
Ravnholt 1895—96	28.85	10.79	7.39	34.79	6.55	11.63
Gjennemsnit...	28.40	9.74	8.27	34.42	6.65	12.52
Palmekager.						
Egeskov 1893—94	15.82	8.43	45.87	13.29	3.45	13.14
— 1894—95	16.73	6.98	43.18	16.09	3.85	13.17
Ravnholt 1893—94	17.06	9.13	44.31	13.49	3.93	12.08
— 1895—96	15.50	6.88	38.42	22.30	3.70	13.20
Gjennemsnit...	16.28	7.86	42.94	16.29	3.73	12.90
Solsikkekager.						
Egeskov 1892—93	31.41	13.41	14.86	26.29	5.33	8.70
— 1893—94	33.41	10.45	17.38	23.45	5.57	9.74
— 1894—95	34.55	12.10	13.24	23.81	6.14	10.16
— 1895—96	36.38	12.12	11.58	24.17	6.25	9.50
Ravnholt 1893—94	32.26	11.23	16.40	25.97	5.38	8.76
Gjennemsnit...	33.60	11.86	14.69	24.74	5.74	9.37
Rapsfrø.						
Egeskov 1893—94	19.59	41.12	8.70	16.12	5.44	9.03
— 1894—95	17.31	46.89	4.66	18.05	3.97	9.12
Ravnholt 1895—96	17.41	45.88	6.15	17.21	3.99	9.36
Gjennemsnit...	18.10	44.63	6.50	17.13	4.47	9.17

Tabel 68. Kemiske Analyser af Runkelroer, Turnips, Sukkerroeffald og Melassefoder.

	Æggehvide- stoffer.	Fedt.	Sukker.	Celle- stof.	Andre org. Stoffer.	Aske.	Vand.
	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.
Runkelroer.							
Egeskov 1892—93.....	0.31	—	8.35	1.11	3.35	0.98	85.90
— 1893—94.....	0.48	—	7.30	1.06	4.02	1.18	85.96
Gjennemsnit...	0.40	—	7.82	1.09	3.68	1.08	85.93
Ravnholt 1893—94.....	0.46	—	5.66	0.97	3.14	1.10	88.67
— 1894—95.....	0.37	—	7.52	1.06	2.77	1.05	87.23
— 1895—96.....	0.48	—	7.52	1.05	2.47	0.94	87.54
Gjennemsnit...	0.44	—	6.90	1.03	2.79	1.03	87.81
Begge Gaarde i Gjennem- snit.....	0.42	—	7.27	1.05	3.15	1.05	87.06
Turnips.							
Egeskov 1893—94.....	0.45	—	2.44	1.25	2.58	0.85	92.43
Ravnholt 1894—95.....	0.51	—	3.33	1.50	2.79	0.91	90.96
Gjennemsnit...	0.48	—	2.89	1.38	2.68	0.88	91.69
Sukkerroeffald.							
Egeskov 1894—95.....	0.88	—	—	3.22	5.37	2.03	88.50
— 1895—96.....	0.75	—	—	2.62	3.74	0.88	92.01
Gjennemsnit...	0.82	—	—	2.92	4.55	1.46	90.25
Melassefoder.							
Egeskov 1895—96.....	8.10	1.41	28.53	10.06	25.87	6.96	19.07

Tabel 69. Kemiske Analyser af Hø, Halm og Avner.

	Ægge- hvide- stoffer.	Fedt.	Celle- stof.	Andre org. Stoffer.	Aske.	Vand.
	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.
Hø.						
Egeskov 1892—93.....	6.58	1.49	28.16	37.89	6.12	19.76
— 1893—94.....	7.83	2.00	27.99	40.29	5.98	15.91
— 1894—95.....	4.82	1.23	28.64	33.85	5.47	25.99
— 1895—96.....	6.75	1.17	28.40	38.99	4.92	19.77
Gjennemsnit...	6.50	1.47	28.30	37.76	5.62	20.35
Ravnholt						
1893—94.....	8.54	1.39	33.74	33.49	5.01	17.83
— 1894—95.....	6.33	1.53	26.85	38.20	5.62	21.47
— 1895—96.....	7.33	1.07	25.94	41.40	6.04	18.22
Gjennemsnit...	7.40	1.33	28.84	37.70	5.56	19.17
Begge Gaarde i Gjennem- snit	6.88	1.41	28.53	37.73	5.60	19.85
Halm.						
Egeskov 1892—93.....	2.73	1.29	37.16	34.83	5.92	18.07
— 1893—94.....	4.79	2.59	37.70	31.56	6.09	17.27
— 1894—95.....	2.38	1.22	36.69	34.88	5.17	19.66
— 1895—96.....	2.91	1.57	33.88	37.50	5.35	18.79
Gjennemsnit...	3.20	1.67	36.36	34.69	5.63	18.45
Ravnholt						
1893—94.....	3.84	2.10	37.64	34.76	6.57	15.09
— 1894—95.....	2.02	1.35	34.82	34.09	5.46	22.26
— 1895—96.....	2.44	1.31	33.26	35.41	4.91	22.67
Gjennemsnit...	2.77	1.59	35.24	34.75	5.65	20.00
Begge Gaarde i Gjennem- snit	3.02	1.63	35.88	34.72	5.64	19.11
Avner.						
Egeskov 1893—94.....	5.63	2.14	25.40	35.09	10.48	21.26
Ravnholt 1893—94.....	7.01	1.85	27.85	32.07	8.61	22.61
Gjennemsnit...	6.32	2.00	26.62	33.58	9.55	21.93

Tabel 70. Mængder af sød Mælk, Fløde, skummet Mælk o. s. v. de Dage, da der toges fuldstændige Analyser af Smørret.

		Ikke pasteuriseret.					Pasteuriseret.				
		Af 100 Pd. sød Mælk				Til Fløden af 100 Pd. sød Mælk sat Pd. Syre.	Af 100 Pd. sød Mælk				Til Fløden af 100 Pd. sød Mælk sat Pd. Syre.
Pd. Fløde.	Pd. skm. Mælk.	Pd. Kjerne- mælk.	Pd. Smør uden Salt.	Pd. Fløde.	Pd. skm. Mælk.	Pd. Kjerne- mælk.	Pd. Smør uden Salt.				
Egeskov 1892—93.											
10. Decbr. 92.	A....	17.95	82.05	17.44	3.48	1.17	17.95	82.05	17.53	3.48	1.26
	B....	17.92	82.08	17.41	3.47	1.17	17.92	82.08	17.50	3.47	1.26
	C....	16.61	83.39	15.94	3.41	1.08	16.61	83.39	16.01	3.42	1.16
14. Jan. 93.	A....	17.63	82.37	17.12	3.38	1.11	17.63	82.37	17.12	3.38	1.11
	B....	18.07	81.93	17.54	3.37	1.03	18.07	81.93	17.58	3.33	1.03
	C....	18.07	81.93	17.59	3.32	1.03	18.07	81.93	17.63	3.28	1.03
10. Febr. —	A....	17.76	82.24	17.33	3.37	1.16	17.76	82.24	17.40	3.30	1.16
	B....	17.74	82.26	17.16	3.43	1.08	17.74	82.26	17.19	3.40	1.08
	C....	16.81	83.19	16.33	3.17	1.01	16.81	83.19	16.33	3.17	1.01
7. Marts —	A....	15.99	84.01	15.18	3.38	0.97	15.99	84.01	15.15	3.41	0.97
	B....	15.80	84.20	14.96	3.37	0.95	15.80	84.20	14.98	3.35	0.95
	C....	16.09	83.91	15.55	3.09	0.94	16.09	83.91	15.46	3.18	0.94
5. April —	A....	15.47	84.53	14.66	3.34	0.98	15.47	84.53	14.67	3.33	0.98
	B....	16.38	83.62	15.45	3.52	0.95	16.38	83.62	15.50	3.47	0.95
	C....	15.89	84.11	15.30	3.14	0.96	15.89	84.11	15.29	3.15	0.96
Ravnholt 1893—94.											
8. Decbr. 93.	A....	19.23	80.71	18.64	3.92	1.34	—	—	—	—	—
	B....	19.39	80.61	18.54	4.23	1.44	—	—	—	—	—
	C....	18.98	81.02	18.48	3.81	1.41	—	—	—	—	—
3. Jan. 94.	A....	21.68	78.32	21.62	3.87	1.64	21.68	78.32	21.65	3.84	1.64
	B....	19.75	80.25	19.68	3.71	1.66	19.75	80.25	19.66	3.73	1.66
	C....	19.67	80.33	19.51	3.77	1.64	19.67	80.33	19.52	3.76	1.64
30. Jan. —	A....	19.16	80.84	18.94	3.61	1.47	19.16	80.84	18.95	3.60	1.47
	B....	18.99	81.01	18.80	3.57	1.48	18.99	81.01	18.77	3.60	1.48
	C....	19.27	80.73	19.11	3.59	1.50	19.27	80.73	19.10	3.60	1.50
27. Febr. —	A....	17.48	82.52	17.16	3.59	1.52	17.48	82.52	17.22	3.53	1.52
	B....	17.73	82.27	17.48	3.57	1.55	17.73	82.27	17.52	3.53	1.55
	C....	17.13	82.87	16.77	3.68	1.61	17.13	82.87	16.78	3.67	1.61
28. Marts —	A....	17.00	83.00	16.48	3.62	1.40	17.00	83.00	16.48	3.62	1.40
	B....	17.08	82.92	16.64	3.59	1.44	17.08	82.92	16.66	3.57	1.44
	C....	17.24	82.76	16.77	3.70	1.51	17.24	82.76	16.79	3.68	1.51
16. April —	A....	—	—	—	—	—	16.27	83.73	15.56	3.63	1.29
	B....	—	—	—	—	—	16.33	83.67	15.58	3.66	1.28
	C....	—	—	—	—	—	16.02	83.98	15.20	3.65	1.23

Tabel 70 (fortsat).

		Ikke pasteuriseret.					Pasteuriseret.				
		Af 100 Pd. sød Mælk				Til Fløden af 100 Pd. sød Mælk sat Pd. Syre.	Af 100 Pd. sød Mælk				Til Fløden af 100 Pd. sød Mælk sat Pd. Syre.
		Pd. Fløde.	Pd. skm. Mælk.	Pd. Kjerne- mælk.	Pd. Smør uden Salt.		Pd. Fløde.	Pd. skm. Mælk.	Pd. Kjerne- mælk.	Pd. Smør uden Salt.	
Egeskov 1893—94.											
18. Decbr. 93.	A....	15.33	84.67	14.32	3.49	0.95	—	—	—	—	—
	B....	15.99	84.01	15.20	3.36	0.97	—	—	—	—	—
	C....	16.28	83.72	15.34	3.53	0.96	—	—	—	—	—
16. Jan. 94.	A....	15.25	84.75	14.73	3.36	1.31	15.25	84.75	14.90	3.36	1.48
	B....	15.33	84.67	14.92	3.27	1.33	15.33	84.67	15.09	3.27	1.50
	C....	15.25	84.75	14.79	3.30	1.31	15.25	84.75	15.00	3.26	1.48
14. Febr. —	A....	14.96	85.04	14.37	3.31	1.22	14.96	85.04	14.37	3.31	1.22
	B....	15.03	84.97	14.38	3.33	1.18	15.03	84.97	14.38	3.33	1.18
	C....	15.01	84.99	14.33	3.40	1.22	15.01	84.99	14.35	3.38	1.22
13. Marts —	A....	14.78	85.22	14.27	3.29	1.30	14.78	85.22	14.27	3.29	1.30
	B....	14.78	85.22	14.37	3.19	1.30	14.78	85.22	14.39	3.17	1.30
	C....	14.78	85.22	14.27	3.29	1.30	14.78	85.22	14.27	3.29	1.30
4. April —	A....	15.65	84.35	15.36	3.32	1.46	15.65	84.35	15.38	3.30	1.46
	B....	15.71	84.29	15.43	3.23	1.38	15.71	84.29	15.45	3.21	1.38
	C....	15.46	84.54	15.19	3.19	1.37	15.46	84.54	15.17	3.21	1.37
Egeskov 1894.											
4. April 94.	A....	15.46	84.54	15.19	3.19	1.37	15.46	84.54	15.17	3.21	1.37
	B....	15.65	84.35	15.36	3.32	1.46	15.65	84.35	15.38	3.30	1.46
	E....	15.71	84.29	15.43	3.23	1.38	15.71	84.29	15.45	3.21	1.38
13. April —	A....	—	—	—	—	—	15.25	84.75	14.54	3.43	1.19
	B....	—	—	—	—	—	15.19	84.81	14.51	3.37	1.17
	E....	—	—	—	—	—	15.26	84.74	14.70	3.23	1.14
1. Maj —	A....	—	—	—	—	—	14.93	85.07	14.18	3.50	1.26
	B....	—	—	—	—	—	14.85	85.15	14.73	3.23	1.21
	E....	—	—	—	—	—	14.95	85.05	14.24	3.47	1.26
Ravnholt 1894—95.											
14. Novbr. 94.	A....	18.71	81.29	18.45	4.00	1.87	18.71	81.29	18.48	3.97	1.87
	C....	18.55	81.45	18.46	3.81	1.86	18.55	81.45	18.46	3.81	1.86
29. Novbr. —	A....	17.26	82.74	16.84	3.54	1.39	17.26	82.74	17.06	3.48	1.55
	C....	17.36	82.64	16.84	3.56	1.30	17.36	82.64	16.98	3.60	1.48
6. Decbr. —	A....	17.76	82.24	17.35	3.53	1.34	17.76	82.24	17.39	3.67	1.52
	C....	17.75	82.25	17.10	3.59	1.16	17.75	82.25	17.34	3.60	1.41
18. Decbr. —	A....	17.17	82.83	16.60	3.49	1.20	17.17	82.83	16.88	3.45	1.44
	C....	17.45	82.55	16.94	3.39	1.13	17.45	82.55	17.22	3.37	1.39
5. Jan. 95.	A....	17.81	82.19	17.47	3.45	1.33	17.81	82.19	17.61	3.44	1.46
	C....	17.75	82.25	17.37	3.40	1.24	17.75	82.25	17.56	3.39	1.42
15. Jan. —	A....	18.00	82.00	17.97	3.54	1.71	18.00	82.00	18.10	3.50	1.80
	C....	17.85	82.15	17.92	3.33	1.61	17.85	82.15	18.08	3.34	1.78

Tabel 70 (fortsat).

		Pasteuriseret.				
		Af 100 Pd. sød Mælk				Til
		Pd. Fløde.	Pd. skm. Mælk.	Pd. Kjerne- mælk.	Pd. Smør uden Salt.	Fløden af 100 Pd. sød Mælk sat Pd. Syre.
Egeskov 1894—95.						
30. Jan. 95.	A.....	16.49	83.51	16.14	3.45	1.45
	B.....	16.63	83.37	16.46	3.42	1.59
	C.....	16.26	83.74	15.85	3.55	1.51
	D.....	16.44	83.56	16.15	3.48	1.55
	E.....	16.33	83.67	15.92	3.51	1.47
13. Febr. —	A.....	17.81	82.19	18.04	3.48	1.93
	B.....	17.76	82.24	18.05	3.39	1.90
	C.....	17.81	82.19	17.89	3.63	1.93
	D.....	17.76	82.24	18.06	3.47	1.99
	E.....	17.68	82.32	17.73	3.55	1.83
27. Febr. —	A.....	16.08	83.92	16.01	3.37	1.69
	B.....	16.02	83.98	15.97	3.25	1.60
	C.....	15.94	84.06	15.68	3.44	1.59
	D.....	15.98	84.02	15.96	3.26	1.64
	E.....	16.02	83.98	16.00	3.26	1.64
13. Marts —	A.....	14.55	85.45	14.14	3.55	1.68
	B.....	14.37	85.63	13.97	3.36	1.52
	C.....	14.44	85.56	13.88	3.57	1.57
	D.....	14.49	85.51	14.13	3.40	1.59
	E.....	14.44	85.56	14.01	3.42	1.55
27. Marts —	A.....	14.58	85.42	13.65	3.70	1.31
	B.....	14.49	85.51	13.69	3.52	1.27
	C.....	14.46	85.54	13.38	3.73	1.20
	D.....	14.49	85.51	13.68	3.56	1.30
	E.....	14.44	85.56	13.63	3.55	1.30
24. April —	A.....	15.27	84.73	14.74	3.46	1.40
	B.....	14.89	85.11	14.17	3.52	1.31
	C.....	15.69	84.31	15.20	3.57	1.51
	D.....	15.05	84.95	14.50	3.53	1.47
	E.....	14.93	85.07	14.22	3.60	1.40
Ravnholt 1895—96.						
27. Febr. —	A.....	17.37	82.63	17.59	3.72	2.20
	D.....	17.64	82.36	17.74	3.80	2.34
	E.....	17.27	82.73	17.46	3.73	2.19
13. Marts —	A.....	16.01	83.99	16.16	3.86	2.41
	D.....	16.02	83.98	16.45	3.49	2.34
	E.....	15.90	84.10	16.17	3.72	2.40
24. Marts —	A.....	18.53	81.47	18.83	3.55	2.00
	D.....	18.38	81.62	18.74	3.47	1.99
	E.....	18.49	81.51	18.70	3.78	2.14

Tabel 70 (fortsat).

		Pasteriseret.				
		Af 100 Pd. sød Mælk				Til Fløden af 100 Pd. sød Mælk sat Pd. Syre.
		Pd. Fløde.	Pd. skm. Mælk.	Pd. Kjerne- mælk.	Pd. Smør uden Salt.	
31. Marts —	A.	18.18	81.82	18.69	3.63	2.33
	D.	17.97	82.03	18.53	3.40	2.16
	E.	18.08	81.92	18.30	3.88	2.29
8. April —	A.	17.59	82.41	17.99	3.60	2.24
	D.	17.56	82.44	18.09	3.36	2.13
	E.	17.62	82.38	18.05	3.52	2.19
23. April —	A.	18.18	81.82	18.20	3.71	1.91
	D.	18.12	81.88	18.26	3.60	1.93
	E.	18.16	81.84	18.07	3.87	1.96
Egeskov 1895—96.						
18. Decbr. 95.	A.	15.23	84.77	14.51	3.26	1.02
	B.	16.04	83.96	15.39	3.25	1.00
	C.	15.60	84.40	14.84	3.32	1.00
3. Jan. 96.	A.	15.36	84.64	14.50	3.31	0.91
	B.	15.33	84.67	14.42	3.35	0.91
	C.	15.30	84.70	14.47	3.27	0.91
16. Jan. —	A.	14.90	85.10	14.56	2.98	1.15
	B.	14.95	85.05	14.53	3.04	1.12
	C.	14.94	85.06	14.42	3.19	1.18
24. Jan. —	A.	15.33	84.67	14.90	3.17	1.21
	B.	15.46	84.54	15.11	3.13	1.23
	C.	15.36	84.64	14.93	3.18	1.21
5. Febr.	A.	16.03	83.97	15.32	3.17	0.86
	B.	16.10	83.90	15.27	3.29	0.85
	C.	16.03	83.97	15.14	3.35	0.86
18. Febr. —	A.	15.06	84.94	15.52	3.04	1.99
	B.	15.02	84.98	15.44	3.16	2.08
	C.	15.10	84.90	15.41	3.24	2.04
4. Marts —	A.	15.94	84.06	16.51	3.17	2.15
	B.	16.04	83.96	16.80	3.01	2.17
	C.	15.96	84.04	16.40	3.26	2.10

Tabel 71. Forsøgskøernes Vægt i Gjennemsnit for hvert Hold.

	A.	B.	C.	D.	E.
Egeskov 1892—93.					
25. Novbr. 1892 Pd.	973	949	978	—	—
11. Febr. 1893 —	916	915	948	—	—
17. Marts — —	925	937	967	—	—
14. Maj — —	953	959	994	—	—
Ravnholt 1893—94.					
23. Novbr. 1893 Pd.	939	941	938	—	—
26. Febr. 1894 —	929	934	928	—	—
21. April — —	927	944	942	—	—
Egeskov 1893—94.					
15. Decbr. 1893 Pd.	921	938	923	—	—
22. Febr. 1894 —	923	929	904	—	—
7. April — —	925	929	891	—	—
Egeskov 1894.					
7. April 1894 Pd.	891	925	—	—	929
3. Maj — —	891	884	—	—	908
Ravnholt 1894—95.					
11. Novbr. 1894 Pd.	936	—	937	—	—
19. Januar 1895 —	910	—	930	—	—
Egeskov 1894—95.					
11. Januar 1895 Pd.	1003	975	981	986	986
7. April — —	987	952	952	942	954
29. — — —	966	958	948	951	954
Ravnholt 1895—96.					
3. Febr. 1896 Pd.	941	—	—	938	932
25. April — —	960	—	—	947	954
Egeskov 1895—96.					
29. Novbr. 1895 Pd.	992	991	991	—	—
6. Marts 1896 —	1004	991	982	—	—

De ved Forsøgene anvendte Rapskager og Rapsfrø blev underkastede en botanisk-mikroskopisk Undersøgelse i Stein's Laboratorium, og Prof Stein fremkom med følgende Udtalelser:

- 1) Angaaende Forsøgene paa Egeskov 1894—95:

V. Stein's

analytisk-kemiske Laboratorium, den 13de Juni 1895.

Jeg tillader mig herved at meddele Resultatet af den Undersøgelse, som jeg til Bedømmelse af Renhed har foretaget med de 3 med Skrivelse af 15de f. M. indsendte Prøver af Rapsfodermidler:

- 1) De hele Frø var Rapsfrø uden Forurening af fremmed Frø.
- 2) Rapskagerne, som var angivne at være slaaede af rent Rapsfrø, befandtes at være rene; der paavistes kun en saa ubetydelig Mængde Hørfrø og Dodderfrø, at disse kun kunne være indkomne tilfældigt.
- 3) I den som almindelige billige Rapskager betegnede Prøve fandtes en meget stor Mængde (o: Kagen bestod væsentligst af) saakaldt indisk Raps (*Brassica dichotoma*, *Br. glauca*, *Br. ramosa*, *Br. juncea*). Der indeholdes ikke skarpe, sennopsagtige Stoffer i nogen Grad af Betydning.

Alle 3 Prøver udviste god Opbevaringstilstand.

- 2) Angaaende Forsøgene paa Ravnholt 1895—96:

V. Stein's

analytisk-kemiske Laboratorium, den 16de Juni 1896.

Jeg tillader mig herved at meddele, at det ved mikroskopisk Undersøgelse af den med Skrivelse af 5te ds. indsendte Prøve af Rapskager fandtes, at disse ere slaaede af ren Raps. Den samtidig indsendte Prøve af hele Frø var rent Rapsfrø.

V. Stein.

Rettelser til Hovedtabellerne.

- Tab. 17. I 4de Kol. staar som Gjennemsnitstal 17.68, skal være 17.60.
- 24. I 3die Linie staar Pd. Smør af 100 Pd. Mælk: 3.95, skal være 3.69. Det tilsvarende Gjennemsnitstal: 3.80 bliver derved til 3.72.
 - 27. I sidste Linie staar pCt. Fedt i skummet Mælk Hold B: 0.29, skal være 0.21.
 - 28. Staar 19de December, skal være 18de December.
 - 28. I sidste Linie staar pCt. Fedt i Eftertid for Hold C: 2.95, skal være 2.99.
 - 29. I 5te Linie staar som pCt. Fedt i sød Mælk for Hold A: 3.33, skal være 3.23.
 - 29. I næstsidste Linie staar som Gjennemsnitstal for pCt. Fedt i Kjærnemælk, Hold A, pasteuriseret: 0.28, skal være 0.32.
 - 33. I næstsidste Linie staar som Gjennemsnitstal for pCt. Fedt i skummet Mælk Hold C: 0.22, skal være 0.21.

Oversigt

over

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

- 1ste Beretning (18de Beretning fra N. J. Fjord). 1883.
- a. Maaling af Kraftforbrug ved Burmeister & Wains lille og de Lavals Centrifuger.
 - b. Skumningsforsøg med de samme Centrifuger (Konkurrenceforsøg i Vestervig).
 - c. Almindelige Bemærkninger om Centrifuger.
 - d. Anvendelse af skummet Mælk til Foder for Kalve og Svin.
- Tillæg til 1ste (18de) Beretning. 1883.
- a. Kemisk Sammensætning af nymalket Mælk og skummet Mælk, Kjærnemælk og Valle fra danske Mejerigaarde.
 - b. Vanskelighed med at faa Mælk.
 - c. Mælks Næringsværdi (af Panum).
- 2den Beretning (19de Beretning fra N. J. Fjord). 1883.
- a. Fodring af Kalve og Grise med skummet Mælk fra Centrifuge og Bøtter.
 - b. Holdbarhed af centrifugeret Mælk, og ikke centrifugeret Mælks Holdbarhed ved Opvarmning.
- 3die Beretning (20de Beretning fra N. J. Fjord). 1885.
- Is, Bøtter og Centrifuge. Forsøgene udførte paa Tanderup, Ravnholt (med Ryslinge), Lustrupholm og Ladelundgaard.
- 4de Beretning. 1885. Om tuberkuløs Mælk.
- a. Undersøgelser angaaende Mælk og Mejeriprodukter af tuberkuløse Køer (af Prof., Dr. med. Bang).
 - b. Kemisk Undersøgelse af Mælken fra Køer med Yverbetændelse (af Laboratorieforstander, Prof. V. Storch).
- 5te Beretning (21de Beretning fra N. J. Fjord). 1885.
- a. Udtørring af Laboratoriet under dets Opførelse.
 - b. Afkølingsforsøg med Kjød af nylig slagtede Kreaturer.
- 6te Beretning*) (22de Beretning fra N. J. Fjord). 1885.
- Foreløbige Forsøg over Fedmen af og Kontrol med den til Fællesmejerier leverede Mælk.
- 7de Beretning. 1886.
- To Østendstillingsforsøg med Ost af skummet Mælk fra Is- og Centrifugemejerier (af Professor V. Storch).
- 8de Beretning (23de Beretning fra N. J. Fjord). 1886.
- Afkøling af Smør under dets Henstand i Mejerier og dets Forsendelse med Jærnbane og Dampskibe.

- 9de Beretning (24de Beretning fra N. J. Fjord). 1887.
 Betaling af sød Mælk i Fællesmejerier efter „Forskjel i pCt. Fløde“
 (Differensberegning) hvortil slutter sig
 Tillæg til 9de Beretning. 1887.
 Tabelværk med Tavle til Brug i Fællesmejerier, særlig hvor man ønsker
 at betale Mælken efter dens Fedme.
- 10de Beretning (25de Beretning fra N. J. Fjord). 1887.
 Fodringsforsøg med Svin, navnlig over Forholdet mellem Foderværdien
 af skummet Mælk og Valle samt mellem Korn, Mælk og Valle.
- 11te Beretning. 1888.
 Undersøgelser af Hvede og Hvedemel fra Dyrkningsforsøg, iværksatte
 af det kgl. Landhusholdningsselskabs Hvedeudvalg (af Docent E.
 Gottlieb).
- 12te Beretning. 1888.
 Undersøgelser over Aarsagen til Kværke (af G. Sand og C. O. Jensen).
- 13de Beretning (26de Beretning fra N. J. Fjord). 1888. Bevægelige
 Forsøgsstationer i Danmark.
 a. Almindelig Oversigt over Forsøgene 1872—87.
 b. Fodringsforsøg med Malkekøer i Vinteren 1887 - 88.
- 14de Beretning. 1889.
 Aarsagerne til Yvertuberkulose hos Kvæget (af Prof. Dr. med. Bang).
- 15de Beretning (27de Beretning fra N. J. Fjord). 1889. Fodringsforsøg
 med Svin.
 a. Sammenligning mellem Korn og Oljekager og
 b. mellem Svin af forskellige Racer.
- 16de Beretning 1889. Om tuberkuløs Mælk.
 a. Undersøgelser over Smitteevnen af tuberkuløs Køer og over Varmens
 Indvirkning paa Tuberkelbaciller i Mælk (af Prof. Dr. med. Bang).
 b. Undersøgelser over Mælkens Omdannelse ved Yvertuberkulose (af
 Professor V. Storch).
- 7de Beretning (28de Beretning fra N. J. Fjord). 1889.
 2det Aars Fodringsforsøg med Malkekøer: Sammenligning mellem Kraft-
 foder og Roer.
- 18de Beretning. 1890.
 Nogle Undersøgelser over Flødens Syrning (af Prof. V. Storch).
- 19de Beretning (24de Beretning fra N. J. Fjord). 1890. Fodringsforsøg
 med Svin.
 a. Korn, Majs og Rugklid.
 b. Korn, Roer og Kartofler.
 c. Svin af forskellige Racer.
- 20de Beretning (30te Beretning fra N. J. Fjord). 1890.
 3die Aars Fodringsforsøg med Malkekøer. Fortsat Sammenligning
 mellem Kraftfoder og Roer.
- 21de Beretning. 1891.
 Den Kochske Lymfe som diagnostisk Middel over for Kvægets Tuber-
 kulose (af Prof. Dr. med. Bang).
- 22de Beretning. 1891. Pasteuriseringsforsøgene.
 a. Bakteriologiske Undersøgelser over visse Mælke- og Smørfejl (af
 Lektor C. O. Jensen).
 b. Forsøg med Pasteurisering af sød Mælk og Fløde samt Anvendelse
 af god Syre som Middel til Bekæmpelse af forskellige Mælke- og
 Smørfejl (af Overassistent H. P. Lunde).
 c. Holdbarhedsforsøg med pasteuriseret Mælk (af Overassistent H. P.
 Lunde).
- 23de Beretning. 1891.
 Forsøg med Brødbagning af Rugmel og Hvedemel samt Blandingen af
 disse.
- 24de Beretning.*) 1891.
 Fortsatte Forsøg med Tuberkulose (af Prof. Dr. med. Bang).

- 25de Beretning. 1892. Undersøgelse af nogle Former af Rødsyge hos Svinet.
 a. Om Endokarditis hos Svinet (af Prof. Dr. med. Bang).
 b. Om Knuderosen, tør Hudbrand og Rødsyge (af Lektor C. O. Jensen).
- 26de Beretning. 1892. Fodringsforsøg med Svin i Aarene 1890—92.
 a. Korn og Hvedeklid.
 b. Korn, Runkelroer (og Sukkerroer) samt Kemiske Undersøgelser af de til Forsøgene benyttede Foderstoffer (af Prof. V. Storch).
- 27de Beretning. 1892.
 4de og 5te Aars Fodringsforsøg med Malkekøer (1891 og 1892).
 Sammenligning mellem Korn og Oljekæser.
- 28de Beretning. 1893.
 Samlet Beretning om de „sammenhængende Rækker af Smørudstillinger“ 1889—1892. (Fortsættes i 33te Beretning).
- 29de Beretning. 1894.
 6te og 7de Aars Fodringsforsøg med Malkekøer (1893 og 1894).
 Sammenligning mellem Korn og Hvedeklid.
- 30te Beretning. 1895. Fodringsforsøg med Svin i Aarene 1891—94.
 a. Sammenligning mellem Korn — Roer — Gulerødder (og Turnips). Korn — Oljekager — Roer. Byg og Majs. Dansk Byg og russisk Byg.
 b. Slagtningsforsøg.
 c. Kornforbrug til 1 Pd. Tilvæxt.
 Ved svagere og stærkere Fodring, ved Vinter- og Sommerforsøg.
 d. Fodringsforsøg med store Svin.
 e. Sammenligning mellem Galt og So.
- 31te Beretning. 1895. Forsøg med Apparater til hurtig Fedtbestemmelse i Mælk (Babcock's, Gerber's og Lindstrøm's).
- 32te Beretning. 1895. Syrningsforsøg. (Sammenligning mellem Handels-syrevekkere og Kjørnemælk fra gode Mejerier).
- 33te Beretning. 1895. Anden samlede Beretning om de „sammenhængende Rækker af Smørudstillinger“ (Fortsættelse af 28de Beretning).
- 34te Beretning. Samlet Oversigt over Fodringsforsøgene med Malkekøer 1887—1895.
- 35te Beretning. Forsøg med et selvregulerende Pasteuriseringsapparat (af Lektor, Dr. med. V. Henriques og Assistent V. Stribolt).
- 36te Beretning. Undersøgelser over Konsistensfejl hos Smørret samt over Mælkekuglernes Bygning (af Prof. V. Storch).
- 37te Beretning (nærværende Beretning).

Forud for de ovenfor opførte 37 Beretninger fra Laboratoriet gaar følgende 17 Forsøgsberetninger fra N. J. Fjord:

1*) Varmegrad i det Indre af store Stykker Kjød under dets Kogning (Tidsskrift for Veterinærer 1886). Udtog heraf: Sikringsmidler mod Trikiner	Tidsskrift for Landøkonomi	1867.
2*) Kogning i Hø	—	1868.
3*) Kogning i Dampkøgekjedler.....	—	1870.
4*) Kogning i store indmurede Kjelder..	—	1870.
5*) Vanddampe som Opvarmningsmiddel i Mejerier.....	—	1872.
6*) Regnmaaleres Konstruktion og Opstilling	—	1875.
7*) Opbevaring af Is og Sne	—	1875.
8*) do. do. (særlig Sne-forsøg).....	—	1876

9*) Forskjellige Svalekummer; Afkølingens Hurtighed i forskjellige Spande; de første Kjærningsforsøg.....	Tidsskrift for Landøkonomi 1877.
10*) Smørudbytte ved forskellig Skumningstid og i forskjellige Spande samt ved forskellig Afkøling med Is og Vand.....	— — 1877.
11*) Opbevaring og Anvendelse af Is og Sne til Mejeribrug	— — 1878.
12*) Spredte Vinterforsøg over Smørudbytte ved Centrifuger.....	— — 1879.
13*) Loven for Svind i Ishuse. Temperaturforandringer i Smør. Varme i Jærnbanevogne. Varme i Dampskibsrum .	— — 1880.
14. Centrifugeforsøg (Lefeldt og Nielsen & Petersen). Centrifuge — Is — Bøtter (Rosenfeldt). Kjørsel, Henstand, Afkøling, Opvarmning af den søde Mælk	— — 1881.
15*) Centrifuge, Is, Bøtter og Kjærning af Mælk. Centrifuger (Nielsen & Petersen's og de Lavals) drevne ved Dampkraft og Hestekraft. Centrifugens sidste Indhold (Nielsen & Petersen's og Lefeldts) Sugning af Fløde og Mælk.	— — 1881.
16. Smørudbytte ved forskjellige Mejerisystemer af Mælk fra Køer af forskjellige Racer: A. Angelsk og jysk Race. B. Korthorns og jysk Race	— — 1881.
17*) Centrifuge, Is, Vand, Bøtter, Kjærning af Mælk (Ourupgaard). Sammenlignende Centrifugeforsøg (Burmeister & Wain's, Nielsen & Petersen's og de Laval's). Forskjellige Forsøg med Centrifugedelev: Tilstrømningstragt, Stigerør, Kraftmaalinger m. m. Afkølingsapparat for Fløde.....	— — 1882.
Extra-Nr.: Cooley's Undervandssystem. 1883.	

De foran med * mærkede Beretninger ere udsolgte. Alle de øvrige kunne faas i Boghandelen. (I Kommission hos August Bang, Kjøbenhavn).