

49de Beretning

fra

den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskoles

Laboratorium for landøkonomiske Forsøg.

Forsøg med forskellige Saltningsmaader for Flæsk.

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

Kjøbenhavn.

I Kommission hos Aug. Bang.

Trykt hos J. H. Schultz.

1901.

Indhold.

	Side
Indledning	3—4.
Beskrivelse af Saltningsmaaderne	6—8.
Saltningsmaaderne sammenlignet kvantitativt	8—11.
Svind ved Transport, Røgning m. m.	11—14.
Flæskets Tykkelse, Kroppenes Længde m. m.	14—16.
Flæskets Bedømmelse	14—18.
Flæskets Alder ved Bedømmelsen	18—19.
Kemiske Analyser af Flæsk	19—20.
Hovedresultater af Forsøgene	20.
Hovedtabellerne	22—40.

I Foraaret 1898 henvendte Formanden for Bestyrelsen for Fællesforeningen for „de danske Andelsslagterier“, Hr. Folketingsmand Blem sig til Forsøgslaboratoriet med Anmodning om, at der maatte blive udført nogle Forsøg med Saltning af Flæsk efter den kort forud fra England indførte „Auto-cure“, og omtrent samtidig rettedes der fra Odense Export-Slagteri (Direktør H. Junker) Anmodning til Laboratoriet om at optage Forsøg med en der af Fjelstrup indført Saltningsmaade, den saakaldte „Injectionssaltning“.

Laboratoriet gik ind paa at iværksætte saadanne Forsøg, og det har under disse været Formaalet at belyse, hvilket Udbytte hver af disse Saltningsmaader gav saavel i kvalitativ som i kvantitativ Henseende, og for dette Øjemed er hver af dem bleven sammenlignet med den almindelige „Gulvsaltning“, som er langt den hyppigst anvendte her i Landet, hvorhos det har været os magtpaaliggende at udvalge det Materiale, hvorpaa Saltningsmaaderne har været anvendt, saa ensartet som muligt.

Forsøgene med Auto-cure ere foretagne i Slagteriet i Vejle, som tilhører „de danske Svineslagterier“, (Direktør Heymann), Forsøgene med Injectionssaltning i Odense Exportslagteri, begge Steder i Forbindelse med almindelig Gulvsaltning, med hvilken Saltningsmaade ogsaa nogle Forsøg ere foretagne i Kjøge Andelsslagteri, (Direktør Ankjær). Laboratoriet skylder disse Slagterier og deres Direktører Tak for den Imødekommenhed og Velvillie, der under Forsøgene er viist os og vore Arbejder.

Det er en Selvfølge, at Forsøgenes heldige Gjennemførelse i høj Grad maatte bero paa den Sikkerhed, hvormed Dommerne kunde bedømme de forskellige Flæskeprøver. Fra de „sammenhængende Rækker af Smørudstillinger“, der nu i en Aarrække har været afholdt her ved Laboratoriet, havde vi en Del Erfaring med Hensyn til at bringe de Skjøn, der ved Hjælp af Syn, Lugt og Smag afgives af flere samvirkende Dommere over en Vares Godhed, ind i en fælles Ramme, og det har viist sig, at det ved Smørudstillingerne fulgte System for slige Bedømmelser i fortrinlig Grad egnede sig til Anvendelse ogsaa ved Bedømmelse af Flæsk. Dommerne fandt sig meget snart til Rette i Systemet, og det varede derfor ikke længe, før den fornødne Fasthed i Bedømmelsen var opnaaet. Bedømmelserne i Laboratoriet ere foretagne af følgende Herrer: Slagteridirektørerne P. Christensen, Kolding, T. G. Jungersen, Roskilde og V. E. Jørgensen, Kjøbenhavn, Th. Nielsen, Rønne, Grossererne S. Johansson og J. Wiedemann, Kjøbenhavn samt Konsulent Carl Madsen. I London foretoges Bedømmelsen af de Herrer J. Sainsbury og Coppen, Brthrs.-Laboratoriet skylder disse Herrer Tak for det kyndige Arbejde, de her have udført, og uden hvilket Forsøgenes Gjennemførelse havde været en Umulighed. Ligeledes bringes en Tak til Overdyrlæge Andersen, Odense, for hans gode Bistand ved Injectionsforsøgene.

Slagtningen af Forsøgsdyrene er tilset af Overassistent H. P. Lunde, der tillige har hidskaffet det Talmateriale, som danner Grundlaget for nærværende Beretning. Arbejderne i Laboratoriet ere foretagne af Assistent E. Holm; Bearbejdelsen af Talmaterialet samt Udarbejdelsen af Beretningen er foretaget af Assistent E. Holm, Overassistent H. P. Lunde og Beregner P. V. F. Petersen i Forening.

Endelig bemærkedes, at en foreløbig Meddelelse om disse Forsøg alt tidligere er sendt dels til Landbrugsministeriet og dels til Bestyrelserne for forskellige Svineslagterier o. fl.

Forsøgslaboratoriet i Marts 1901.

V. Storch.

Naar Flæsk saltes paa den almindelig benyttede Maade (Gulvsaltning), indsprøjtes der Lage i Flæsket ved Hjælp af en Trykpumpe, der er forsynet med en Kautschuksslange, som ender i en spids hul Naal, der let kan føres ind i Flæsket, og da Pumpen tillige er forsynet med Vindkjedel og Manometer, er man altid Herre over det Tryk, under hvilket Indsprøjtningen af Lagen foregaar. Efter Sprøjtningen indgnides Flæsket paa Overfladen med Salt (og Salpeter), hvorefter Flæskesiderne lægges i Stabler paa Gulvet. En Del af den indsprøjtede Lage siver nu ud ved det Tryk, Flæsket herved underkastes. Som Regel bliver Flæsket henliggende paa denne Maade i 8 å 10 Dage, i hvilken Tid det indgnedne Salt omtrentlig lages, og nu er Flæsket „modent“ d. v. s. skikket til Export. 4 og 4 Sider indsyes derefter i groft Sækketøj til „Baller“, der veje ca. 200 Pd. Hele denne Saltningsmaade kan regnes at vare i alt ca. 10 å 12 Dage, regnet fra Slagtningsdagen til Afsendelsen.

Der er forsøgt andre Saltningsmaader, som tage kortere Tid; Auto-cure er en af disse. Denne Metode var fremstillet paa Verdensudstillingen i Paris 1867, men den Maade, hvorpaa den senere er ført frem, skyldes Englænderen E. R. Down; den foregaar saaledes: Efter at det tilskaarne og afkølede Flæsk er indsprøjtet med Saltlage, anbringes det i en stor Jerncyliner, der kan rumme ialt ca. 240 Sider Flæsk. Siderne anbringes paa en Tremmevogn, der kan skydes ind i Cylinderen, som derefter lukkes med et særlig dertil indrettet Laag. Der frembringes nu delvis Vacuum i Cylinderen (ca. 23 Tom. Undertryk), hvormed Hensigten angives at

være, at de „skadelige Dunster“, der eventuelt findes i eller ved Flæsket, kan faa Lejlighed til at undvige, og at Porerne i Flæsket kan aabne sig, saa at dette bliver modtageligt for Imprægnering med Saltlage. Efter at det Vacuum har været holdt i ca. en Time, fyldes Cylinderen med Saltlage, og der tilvejebringes nu et Vædskestryk af ca. 120 Pd. pr. Kvadrattomme (8 à 9 Atmosfærers Tryk), under hvilket Tryk Flæsket henligger i ca. 5 Timer, saa at hele Processen kommer til at vare i 8 à 10 Timer, hvorefter Saltlagen udtømmes, Cylinderen aabnes, og Flæskesiderne udtages, bestrøes med Salt og henlægges paa Gulvet i Kølekamret til fortsat Modning i 2 à 5 Dage. Foruden den nævnte Cylinder med tilhørende Suge- og Trykpumpe udkræver Metoden tillige store Beholdere til at optage Lagen, men denne kan benyttes Gang efter Gang, blot den holdes ren; det vil dog være nødvendigt regelmæssig at tilsætte frisk Lage dels for at vedligeholde Lagens Styrke, og dels for at erstatte det Svind, som Brugen medfører. Denne Saltningsmaaade er indført her i Landet i de Slagterier, der ejes af Aktieselskabet „de danske Svin slagterier“.

Injectionssaltningen tager ogsaa Sigte mod at forkorte Saltningstiden. Denne Saltningsmaaade skyldes J. Morgan i Dublin, som for ca. 40 Aar siden bragte den til Udførelse i England og Frankrig*); i 1897 blev den af Fjelstrup bragt til Anvendelse i Odense Exportslagteri. Fremgangsmaaden er denne: Dyrene dræbes ved et Skud i Hjernen (Stoff's Skydeapparat), hvorefter de skoldes, skræbes og svides. Derefter aabnes Brystkassen, og der gøres et Indsnit i venstre Hjertekammer, hvori saa anbringes en Kanyle, gennem hvilken der fra en Trykpumpe indpresses Saltlage. Naar nu tillige højre Forkammer er aabnet ved et Snit, vil den indpumpede Saltlage drive Blodet foran sig gennem Arterierne, Haarkarnettet og Venerne saaledes, at der ud af Snittet i højre Forkammer først kommer Blod, derefter lageblandet Blod og tilsidst ren Lage. Naar dette indtræffer, standses Indpumpningen af Lage, der ialt kun varer nogle faa Minutter, og de store Blodkar nærmest Hjertet tilbindes;

*) Se Tidsskrift for Kemi og Fysik 1866.

Saltningen sker altsaa indvendig fra, og Blodet udtømmes meget fuldstændigt, hvilket bl. a. giver sig til Kjende ved, at Flæsk, der er behandlet efter denne Metode, i Reglen er lysere end andet Flæsk. Efter at Injectionen er tilendebragt, udtages Indvoldene, Kroppene afkøles, tilskæres, indgnides med Salt, stables, emballeres o. s. v. Hele Saltningen tilendebringes i Løbet af 4 à 5 Dage.

En Forudsætning for denne Saltningsmaades heldige Anvendelse er, at ingen af Dyrets større Aarestammer beskadiges ved Dyrets Dræbning, da i saa Fald visse Dele af Kroppen ikke blive udtømte for Blod og ikke saltede. En Ulempe er det, at alle Kroppens Dele f. Eks. Leveren og Mørbraden blive saltede samtidig.

Det er de her skitserede tre Saltningsmaader, der have været Gjenstand for de sammenlignede Forsøg, som skulle omtales i det følgende. Da det imidlertid ikke var muligt samtidig at gjøre Sammenligning mellem mere end to af Metoderne i hvert af de Slagterier, hvor Forsøgene udførtes, blev det ordnet saaledes, at i Odense blev Injectionssaltningen sammenlignet med almindelig Gulvsaltning, medens i Vejle Auto-cure og almindelig Gulvsaltning sammenlignedes. Naar Flæsket imidlertid samtidig skulde bedømmes, maatte de Dyr, der skulde salttes efter de nye Metoder, slagtes 4 à 5 Dage senere end de Dyr, der skulde gulvsalttes, hvilket dog som det senere skal blive viist, ikke kan antages at have øvet nogen Indflydelse paa de ved Forsøgene opnaaede Resultater. Til hver enkelt Saltningsmaade blev ved hvert enkelt Forsøg benyttet 3 à 4 Dyr.

Bedømmelsen af Flæsket fandt Sted 1 à 2 Dage efter, at det var ankommen til Kjøbenhavn. Derefter blev den ene Side af hvert Dyr røget, medens den anden forblev henliggende endnu i 5 à 6 Dage for paany at bedømmes sammen med det røgede Flæsk. Ved nogle af Forsøgene blev den ene Side af hvert Dyr sendt til England, røget og bedømt der, medens den anden Side blev sendt til Kjøbenhavn for at røges og bedømmes der.

Ved at arbejde paa denne Maade stiledede vi mod Besvarelsen af følgende Spørgsmaal:

1. Hvilken Indflydelse øver disse tre Saltningsmaader i Forhold til hinanden paa Kvaliteten af det saltede og røgede Flæsk.
2. Hvilken Indflydelse øver de paa Flæskets Holdbarhed.
Under Dyrenes Slagtning og Saltning samt før og efter Flæskets Røgning blev der foretaget forskellige Maalinger og Vejninger, som skulle tjene til at belyse:
3. Disse Saltningsmaaders Indflydelse paa Kvantiteten af det saltede og røgede Flæsk.

De ved Forsøgene fundne Tal ere samlede i Hovedtabellerne, som findes sidst i Beretningen, og af disse Hovedtabeller er gjort de Uddrag, der findes i følgende Texttabeller. Vi ville først fremdrage de Tal, der belyse Saltningsmaadernes Indflydelse paa Flæskets Mængde. I Hovedtabel 1 er opført Tallene for de Vejninger, der bleve foretagne med det gulvsaltede Flæsk, i Hovedtabel 2 de samme Tal for Injectionssaltningen, og i Hovedtabel 3 for Auto-cure. Hvert Forsøgsdyr er i disse Tabeller betegnet med et Løbe-Nummer, og ved Bogstaverne a og b er skjelnet mellem de to Sider, hvorhos der i Overskriften til Tabellerne er gjort Rede for, paa hvilke Tidspunkter de forskellige Vejninger bleve foretagne. Sammenholdes Tallene i disse Tabeller med dem i Hovedtabel 6, hvor der i samme vandrette Linie er angivet, hvilke Forsøgsdyr, der samtidig bleve bedømte, kan man finde, hvilke Tal, der skal sammenstilles for at faa Vægtspørgsmaalet belyst.

Til en Sammenligning mellem Injectionssaltningen og den almindelige Gulvsaltning i Odense Slagteri vil vi som Udgangspunkt benytte Dyrenes levende Vægt. Vi savne imidlertid denne for Dyrene Nr. 1—6 og Nr. 17, hvorfor vi i denne Forbindelse her ogsaa udelade Dyrene Nr. 72—77, da disse ere bedømte samtidig med hine. Tilbage bliver 26 à 27 Dyr for hver af disse Metoder. Beregningen er udført ved at udregne simpelt Middeltal af de foretagne Vejninger og derefter omregne Tallene paa 100 Pd. levende Vægt. De saaledes fundne Tal ere opførte i Tab. I.

Det fremgaar af Tab. I, at for 100 Pd. levende Vægt har Gulvsaltningen givet 2,8 Pd. mere færdigsaltet Flæsk end Injectionssaltningen, eller — hvis vi regne med Vægten

Tab. I. Sammenligning mellem Gulvsaltning og Injectionssaltning.

Gulvsaltning.		Injectionssaltning.	
Levende Vægt.....	100 Pd.	Levende Vægt.....	100 Pd.
	—	Vægt før Injectionen	97.0 —
	—	do. efter do.	94.3 —
Varm Slagtevægt...	79.9 —	Varm Slagtevægt...	77.8 —
Kold do.	77.6 —	Kold do.	76.1 —
Fersk Sideflæsk....	62.0 —	Efter Tilskæring...	59.7 —
Lagesprøjtet Flæsk.	65.7 —		—
Færdigsaltet do. .	61.8 —	Færdigsaltet Flæsk.	59.0 —
Afpudset do. .	61.0 —	Afpudset do. .	58.5 —

af det afpudsede Flæsk — 2,5 Pd. mere. Det er dog nok rigtigst for Sammenligningen at blive staaende ved Vægten af det færdigsaltede Flæsk, da Afpudsningen jo er noget, der foretages, efter at Saltningen er færdig. Som det ses, er denne Forskel imidlertid i Hovedsagen til Stede allerede efter Kroppenes Tilskæring (62,0 Pd. for Gulvsaltning mod 59,7 Pd. for Injectionssaltning) til Trods for, at Saltningen da allerede er foretaget ved den sidste Metode, men ikke ved den første. Dette Forhold kan kun forklares derved, at Blod-udtømningen har været fuldstændigere ved Injectionen end ved den Forblødning, der finder Sted, naar Slagtingen foregaar paa den almindelige Maade; herpaa tyder da ogsaa det, at Farven af Kjødet gennemgaaende har været kraftigere i de gulvsaltede Kroppe end i dem, der vare saltede ved Injection.

Vi vil dernæst sammenligne Auto-cure med almindelig Gulvsaltning. Forsøgene med Auto-cure bleve udførte i Vejle Slagteri; men da der af Firmaet „de danske Svineslagterier“ kun var givet Laboratoriet Bemyndigelse til at lade kontrollere Vægten af dets Flæsk i fersk Tilstand inden Saltningen og efter Saltningens Tilendebringelse, har Sammenligningsforsøgene med dette Flæsk kun kunnet finde Sted paa Grundlag af Flæskesidernes Vægt før Sprøjtning.

gen. Medtage vi nu alle de derhen hørende Observationer, faas, at

100 Pd. fersk Flæsk har givet:

ved Gulvsaltning.....	102,4	Pd. saltet Flæsk
- Auto-cure	104,6	- " -

Forskjel... 2,2 Pd.

Anstilles Sammenligning mellem Gulvsaltning og Injection paa samme Basis som her, faas,

100 Pd. fersk Flæsk har givet:

ved Gulvsaltning.....	99,7	Pd. saltet Flæsk
- Injection.....	95,2	- " -

Forskjel... 4,5 Pd.

Auto-cure har altsaa her givet det relativt største Udbytte.

Selve Gulvsaltningen har imidlertid i de forskellige Slagterier givet et ikke lidt forskelligt Udbytte, idet vi nemlig finde som Gjennemsnit af alle de foretagne Observationer, at

100 Pd. fersk Flæsk ved Gulvsaltning har givet:

i Odense.....	99,9	Pd. saltet Flæsk
i Vejle	102,0	- " -
i Kjøge.....	101,6	- " -

Denne Forskjel maa særlig tilskrives Sprøjtningsgraden, hvad der fremgaar af, at 100 Pd. fersk Flæsk gav:

i Odense.....	106,1	Pd. lagesprøjtet Flæsk
i Kjøge.....	108,2	- " -

Forskjellen her ($108,2 \div 106,1 = 2,1$ Pd.) svarer til Forskjellen ($101,6 \div 99,9 = 1,7$) ovenfor.

Skjønt Grundlaget (Gulvsaltningen) for de Sammenligninger, der ere gjorte i det foregaaende, saaledes er variabelt, har de Forholdstal, der for de forskellige Saltningsmaader ere fundne indenfor samme Slagteri, hvor Sprøjtningsgraden maa antages at have været den samme, sikkert almindelig relativ Gyldighed, og de udtrykke altsaa en Forskjel i Udbyttet, som skyldes de forskellige Saltningsmaader. Derimod er det ikke tilladeligt at sammenligne Tallene for Udbyttet af to forskellige Metoder i forskellige Slagterier,

da der saa kan være andre Forhold end netop Saltningen, der i alt Fald er medvirkende til at tilvejebringe Forskjellen.

Det Svind, Flæsket er udsat for, fra det forlader Slagteriet, og til det er endelig færdigt, kan deles i 3 Slags, nemlig Svind ved Transport, Svind ved Opbevaring, og Svind ved Røgning. Det Transportsvind, der fandt Sted ved Forsøgene, maa deles i Svind paa Rejsen fra Slagteriet til Kjøbenhavn og fra Slagteriet til London.

I Tab. II er opført Gjennemsnitstal for Transportsvindet af det Flæsk, der blev ført til Kjøbenhavn, idet dog her kun er medregnet det Flæsk, hvor begge Sider indsendtes samtidig.

Tab. II. Flæskets Svind under Transporten fra Slagteriet til Kjøbenhavn.

Slagteri.	Saltning.	Antal Sider.	Pd. salt Flæsk.		Forholdst.		pCt. Svind.
			i Slagteri.	i Kjøbenhavn.	Slagteri.	Kjøbenhavn.	
Odense...	Gulvsaltning .	54	2757	2741	100	99.4	0.6
	Injection	54	2622	2607	100	99.4	0.6
Vejle	Gulvsaltning .	46	2214	2205	100	99.6	0.4
	Auto-cure	48	2380	2371	100	99.6	0.4

Det ses af Tab. II, at Svindet har været ens for de to Saltningsmaader i samme Slagteri; i Gjennemsnit for alle har Svindet været $\frac{1}{2}$ pCt.

For Svindet under Transporten fra Slagteriet til London haves kun faa Observationer. De, der haves, ere opførte i Tab. III.

Svindet under Transporten til London har altsaa, som naturligt er, været ikke lidt større end Svindet under Transporten til Kjøbenhavn, men der er forøvrigt her ikke ringe Forskjel for de forskellige Slagterier; Kjøge udviser her et

Tab. III. Flæskets Svind under Transporten fra Slagteriet til London.

Slagteri.	Saltning.	Antal Sider.	Pd. salt Flæsk.		Forholdstal.		pCt. Svind.
			i Slagteri.	i London	Slagteri.	London	
Odense...	Gulvsaltning .	6	308.7	304.2	100	98.5	1.5
	Injection	6	297.6	294.8	100	99.1	0.9
Vejle	Gulvsaltning .	6	302.8	298.2	100	98.5	1.5
	Auto-cure	6	303.2	298.9	100	98.6	1.4
Kjøge....	Gulvsaltning .	6	319.2	308.2	100	96.6	3.4

særlig stort Svind, hvad sikkert staar i Forbindelse med den stærkere Sprøjtning, som Flæsket blev underkastet der.

Det Svind, der er fremkommen ved, at Flæsket har henligget i Laboratoriet i 5 à 7 Dage mellem de to Bedømmelser, er opført i Tab. IV.

Tab. IV. Flæskets Svind under Henliggen i Laboratoriet.

Slagteri.	Saltning.	Antal Sider.	Pd. salt Flæsk.		Forholdstal.		pCt. Svind.
			strax.	5 à 7 Dage senere.	strax.	5 à 7 Dage senere.	
Odense...	Gulvsaltning .	24	1219	1208	100	99.3	0.7
	Injection	24	1153	1145	100	99.5	0.5
Vejle	Gulvsaltning .	20	964	955	100	99.1	0.9
	Auto-cure	22	1038	1024	100	98.7	1.3

Til Tab. IV skal blot bemærkes, at Flæsket henlaa ustabet paa Borde under en Temperatur, der svingede mellem 16 og 24° C.

I Tab. V er opført det Svind, som Flæsket undergik ved Røgning i Kjøbenhavn, og i Tab. VI ligeledes Svindet ved Røgning i London; hvorhos der tillige i sidste

Tab. V. Flæskets Svind ved Røgning i Kjøbenhavn.

Slakteri.	Saltning.	Antal Sider.	Pd. salt Flæsk.		Forholdst.		pCt. Svind.
			før Røgning.	efter Røgning.	før Røgning.	efter Røgning.	
Odense...	Gulvsaltning .	30	1506	1414	100	93.9	6.1
	Injection	30	1441	1351	100	93.8	6.2
Vejle	Gulvsaltning .	26	1234	1155	100	93.6	6.4
	Auto-cure	27	1326	1230	100	92.8	7.2
Kjøge....	Gulvsaltning .	6	301.5	282.4	100	93.7	6.3

Kolonne af Tab. VI er opført Svindet ved Røgning i Kjøbenhavn af de Sider, der hørte sammen med dem, der blev røget i London.

Tab. VI. Flæskets Svind ved Røgning i London.

Slakteri.	Saltning.	Antal Sider.	Pd. salt Flæsk.		Forholdst.		pCt. Svind ved Røgning.	
			før Røgning.	efter Røgning.	før Røgning.	efter Røgning.	i London.	i Kjøbenhavn.
Odense...	Gulvsaltning .	6	304.2	287.0	100	94.4	5.6	6.1
	Injection	6	294.8	279.2	100	94.6	5.4	6.4
Vejle	Gulvsaltning .	6	298.2	281.7	100	94.7	5.3	6.3
	Auto-cure	6	298.9	278.8	100	93.3	6.7	7.6
Kjøge....	Gulvsaltning .	6	308.2	292.6	100	95.1	4.9	6.7

Det fremgaar af Tab. V og VI, at Svindet ved Røgning i Kjøbenhavn har været 6 à 7 pC. og i London 5 à 6 pCt.

Røgningen har altsaa været noget stærkere i Kjøbenhavn end i London. Auto-cure Flæsket er, som det ses, svundet en Ubetydelighed mere ved Røgning end det øvrige Flæsk.

Udregne vi herefter, hvor meget røget Flæsk der er fremkommen af 100 Pd. fersk Flæsk, finde vi for de forskellige Saltningsmaader følgende:

for Gulvsaltnng: Odense 91,2, Vejle 94,7, Kjøge 92,9, altsaa
i Gjennemsnit 92,9 Pd.

for Injection: 87,1 og for Auto-cure 95,8 Pd.

Heraf fremgaar altsaa, at Udbyttet ved Injectionssaltningen har været betydelig mindre end ved de andre Metoder, men det ses ogsaa, at det Merudbytte af salt Flæsk, som i Følge det foregaaende er vundet ved Auto-cure, i det væsentligste har holdt sig under Røgningen.

Før vi gaa over til at fremdrage de Tal, der skulle tjene til at belyse Flæskestens Kvalitet ved de forskjellige Saltningsmaader, ville vi vise, hvor ensartet det Materiale har været, som er blevet bedømt ved Forsøgene; thi dette er ikke alene en Hovedbetingelse for, at de nys nævnte Svindforhold ere paalidelige, men ogsaa — og særlig — for, at de Forskjelle, der mulig vilde fremkomme under den kvalitative Bedømmelse, virkelig med Rette kunde tilskrives de forskjellige Saltningsmaader og ikke tilfældige Forskjelligheder i det benyttede Materiale.

I Vejle blev de Kroppe, der skulde benyttes ved Forsøgene, udvalgte, efter at Dyrene vare slagtede, opskaarne og afkoled, og det var altsaa forholdsvis let at faa dem ensartede. Vanskeligere var det i Odense, hvor de i Følge Injectionssaltningens Natur maatte udvælges, før Dyrene slagtedes. Valget blev her foretaget efter bedste Skjøn, men for at vi kunde overbevise os om, hvorvidt Materialet virkelig var blevet heldig valgt eller ej, foretog vi en Del Maalinger, som menes at kunne karakterisere Flæskestensiden. Disse Maalinger ere opførte i Hovedtabel 4, og ved nu at gennemse

Tallene i denne Tabel, vil man ikke finde saadanne Forskjeligheder, som kunne tyde paa, at Forsøgsmaterialet var uensartet. Gjennemsnitstallene ere samlede i Tab. VII.

Betydningen af Tallene for Flæsketykkelse og Side-længde fremgaar ligefrem af Overskrifterne i Tab. VII; Tallene for „Klasseinddeling“ ere fremkomne ved en foreløbig Bedømmelse af hvert enkelt Dyr, som vi lod foretage paa Slagterierne efter de Regler, som nu en Gang fulgtes der ved Afregningen af Flæsket; „Blødhedstallene“ ere fastsatte efter

Tab. VII. Forskjellige Maalinger af Flæskesiderne.

Slagteri.	Saltning.	Flæskestykkelse					Sidernes Længde fra Hofteskaal til			Gødheds-Klasse.	Tal for Flæskest Blødhed.
		ved Hals.	over Bov.	over Ryg.	ved Lænd.	ved Kryds.	bageste Ribben.	forreste Ribben.	Snittet ved Halsen.		
		Tom.	Tom.	Tom.	Tom.	Tom.	Tom.	Tom.	Tom.		
Odense.	Gulvsaltning	1.4	1.9	1.2	1.2	1.3	11.3	27.7	35.2	1.3	1.4
	Injection ..	1.4	1.9	1.2	1.3	1.3	11.5	27.6	34.9	1.2	1.4
Vejle ..	Gulvsaltning	1.2	1.7	1.1	1.2	1.2	10.9	26.2	34.0	1.1	1.2
	Auto-cure ..	1.2	1.7	1.1	1.2	1.2	10.6	25.7	33.6	1.1	1.3

en Talskala saaledes, at 1 betegner „fast“ Flæsk, 4 „blødt“ Flæsk, 2 og 3 forskjellige Grader mellem fast og blødt. Da nu de i Tab. VII opførte Maal ere meget nær ens, mene vi at kunne gaa ud fra, at de Karakterer, Dommerne under Bedømmelsen gav Flæsket, alene belyse dettes Kvalitet, saaledes som de forskjellige Saltningsmaader betinge det.

Det saltede Flæsk blev underkastet to Bedømmelser. Ved 1ste Bedømmelse, der fandt Sted 1 à 2 Dage efter Flæskestets Ankomst til Kjøbenhavn, var det alt sammen i saltet Tilstand, saaledes som det var tilberedt i Slagterierne. Før 2den Bedømmelse var derimod den ene Side af hvert Forsøgsdyr bleven røget, medens den anden var forbleven henliggende i sin op-

rindelige Tilstand. Ved 1ste Bedømmelse blev kun den ene Side af hvert Forsøgsdyr skaaret itu, og kun ved ét Snit; 1ste Bedømmelse kom altsaa væsentligst til at hvile paa Sidernes ydre Udseende samt paa, hvad der kunde iagttages i den frembragte Snitflade samt ved Hjælp af Flæskesøgere. Ved 2den Bedømmelse stod det derimod Dommerne frit at partere Flæsket saaledes, som de fandt det heldigst.

Under Bedømmelsen var Dommerne delte i to Grupper med tre Dommere i hver Gruppe, og hver af disse Grupper gav hvert enkelt Mærke sin Karakter efter dets Egenskaber som Exportvare og med Benyttelse af det samme Karakter-system, som anvendes ved Laboratoriets Smørudstillinger, hvor: „ug“=15, „mg“=12, „gc“=9, „tg“=6, „mdl“=3 og „slet“=0 betegner Varer af forskjellig Godhed. Middeltallet af de to Grupperes Bedømmelse blev den endelige Karakter, og kun dette Middeltal er opført i Hovedtabellerne. Tillige blev det af Dommerne forlangt, at de skulde gøre Bemærkninger om Flæskets almindelige Udseende, dets Friskhed, dets Ensartethed i Masse samt om Farvens Ensartethed og Styrke.

At Flæsket under Bedømmelsen var fremlagt og mærket saaledes, at Dommerne ingen som helst Vejledning havde med Hensyn til, hvorfra det hidrørte, eller hvilken Saltningsmaade der var anvendt, og altsaa kun kunde rette deres Dom efter de Egenskaber, de kunde iagttage hos Flæsket, følger af sig selv.

I Hovedtabel 5 er opført de Karakterer, som hver enkelt Side Flæsk fik ved Bedømmelsen, tillige med de Bemærkninger, der gjordes i Henhold til, hvad nys er omtalt. I Tab. VIII er for hver enkelt Bedømmelse samlet Gjennemsnitstallene for de Sider, der samtidig bedømtes for hver enkelt Saltningsmaade.

Af Tab. VIII fremgaar, at de forskjellige Saltningsmaader have givet Flæsk af meget nær ens Godhed, baade for salt og røget Flæsk; og da dette er Tilfældet lige saa vel ved 2den Bedømmelse som ved 1ste, har ogsaa Holdbarheden af Flæsket været meget nær ens. Det er imidlertid ikke alene Gjennemsnitstallene i Tab. VIII, der alle Vegne ere meget nær lige store, men de Tal i Hoved-

tabellerne, hvoraf de ere fremgaaede, vise, at i de enkelte Tilfælde har snart den ene og snart den anden Saltningsmaade haft en ringe Overvægt. Under disse Omstændigheder faar de ringe Forskjelle, der findes i Gjennemsnitstallene for de forskjellige Saltningsmaader, ingen synderlig Betydning; men der følger dog heraf, at af Hensyn til Flæskets Kvalitet er

Tab. VIII. Flæskets Bedømmelse.

Slagtet. (Gulvsaltning).	Gulvsaltning			Injection		
	saltet.		roget.	saltet.		roget.
	1. Bed.	2. Bed.	2. Bed.	1. Bed.	2. Bed.	2. Bed.
Odense.						
14. Juli 1898....	11.8	11.5	12.2	11.5	12.0	12.2
11. Avgust —	12.5	12.2	12.2	10.8	9.9	11.2
1. Septbr. —	11.0	10.7	11.0	11.2	11.0	12.2
22. » —	11.4	10.9	11.6	10.0	10.2	8.9
13. Oktbr. —	11.1	11.7	11.6	11.1	10.4	11.1
1. Juni 1899....	12.3	11.7	11.5	13.1	12.8	13.0
Gjennemsnit...	11.7	11.5	11.7	11.3	11.1	11.4
Vejle.	Gulvsaltning.			Auto-cure.		
15. Juli 1898....	11.6	11.5	12.0	11.8	11.7	11.5
11. Avgust —	12.0	11.3	11.7	11.2	10.9	11.0
1. Septbr. —	11.4	11.1	11.1	10.4	10.9	11.0
22. » —	11.5	10.8	11.3	11.1	10.5	11.0
13. Oktbr. — ...	11.3	10.4	10.7	11.3	10.2	10.7
1. Juni 1899....	11.1	11.3	12.0	11.0	10.0	12.0
Gjennemsnit...	11.5	11.1	11.5	11.1	10.7	11.2

den ene Saltningsmaade ikke at foretrække frem for den anden.

Gjennemgaa vi de „Bemærkninger“, der under Bedømmelsen blev gjort om Flæsket fra de forskjellige Saltningsmaader, ses det, at Flæsket fra Injection hyppig var „blodsprængt“ særlig i Nakkepartiet og i Boven, rimeligvis som en Følge af, at visse Aarestammer vare blevne beskadigede ved Skydningen. Disse Bemærkninger forekomme oftere ved 1ste end ved 2den Bedømmelse.

Ved Flæsket fra Gulvsaltning og Auto-cure er den almindeligste Bemærkning 1ste Forsøgsaar, at Flæsket er „lagesprængt“, og indeholder „fri Lage“, særlig i Lysken; ved 2det Aars Forsøg fremkommer disse Bemærkninger saa godt som slet ikke.

Bedømmelsen af det Flæsk, der blev sendt til London har ikke givet særlig vejledende Oplysninger. Det var os ikke muligt i den Tid, der var levnet dertil, og under de forhaandenværende Omstændigheder at faa gjort de engelske Dommere fuldt fortrolige med vort Pointssystem. De faa Bedømmelser, der haves fra England stemme dog overens med dem, som foretoges her hjemme, deri, at der ikke af dem fremgaar nogen Forskjel i Kvaliteten af det Flæsk, som samtidig hidrørte fra forskellige Saltningsmaader i samme Slagteri. Vi skal for disse Bedømmelser henvise til Hovedtabellerne og her kun bemærke, at det syntes, som om Englænderne i højere Grad end de danske Dommere lagde Vægt paa, at Flæsket var mildt saltet, hvorhos de vare særlig tilbøjelige til særlig at rette deres Dom efter en foretagen „Stegningsprøve“. Hvis en Bedømmelse af Flæsk imidlertid skal hvile paa dette Grundlag, maa der tages ganske særlige Forholdsregler, for at ikke helt tilfældige Aarsager under Stegningen skal forrykke den Forskjel, der skyldes Saltningsmaaden, og som det jo netop ved disse Forsøg alene var Hensigten at belyse. Vi skal derfor heller ikke her fremdrage noget om Udfaldet af de foretagne Stegningsprøver.

Til Belysning af Saltningsmaaderne maa endnu anføres Flæskestens Alder ved Bedømmelsen, hvilket fremgaar af Tab. IX.

Det ses altsaa, at Flæsket fra Injection og fra Auto-cure har været ca. 5 Dage yngre end Flæsket fra Gulvsaltning.

Til fuldstændig Vurdering af de tre Saltningsmaader i Forhold til hinanden mangler endnu Oplysninger om Anlægs- og Driftsomkostninger ved hver af dem, men herom har det ikke været Forsøgenes Opgave at skaffe Oplysninger.

I Tab. X er opført nogle Analyser, der ere foretagne for at belyse Forholdet mellem den i Flæsket under Salt-

Tab. IX. Flæskets Alder ved Bedømmelsen.

Slagteri.	Saltning.	Antal Dage fra Slagtingen til			
		Afsendelsen fra Slagteriet.	Ankomsten til Københav.	1ste Bedømmelse.	2den Bedømmelse.
Odense...	Gulvsaltning.	11.0	12.9	13.9	19.6
	Injection	6.3	8.1	9.1	14.9
Vejle	Gulvsaltning.	11.5	12.8	13.8	19.5
	Auto-cure	6.6	8.0	9.0	14.6

ningen optagne Salt- og Salpetermængde. I den Hensigt blev Fillet'en udskaaet af forskellige Sider, saltede efter hver af de tre Metoder, og heri foretoges saa Bestemmelser af de nævnte Salte.

Analyserne i Tab. X vise, at Mængden af disse Salte kan variere meget selv ved samme Saltningsmaade, uden at dette behøver at give sig Udslag i Flæskets Bedømmelse.

Tab. X. Salt- og Salpetermængden i Flæsket.

	Odense.				Vejle.			
	Gulvsaltning.		Injection.		Gulvsaltning.		Auto-cure.	
	Kog-salt.	Sal-peter.	Kog-salt.	Sal-peter.	Kog-salt.	Sal-peter.	Kog-salt.	Sal-peter.
	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.
18. Avg. 1898	4.7	0.5	5.8	0.5	5.2	0.3	6.7	0.5
8. Sept. —	5.5	0.3	6.2	1.5	5.1	0.1	4.3	0.2
22. — —	3.0	0.3	6.0	0.9	3.4	0.1	6.8	0.6
13. Okt. —	3.2	0.3	5.4	0.7	4.7	0.2	5.5	0.5
4. Novbr.—	4.5	0.5	5.2	1.2	4.1	0.3	5.0	0.5
Gjennemsnit...	4.2	0.4	5.7	1.0	4.5	0.2	5.7	0.5

I Tab. XI er endelig opførte nogle Analyser af Næringsstoffer, Vand og Salt i Flæsk. Siderne a_1 og a_2 , b_1 og b_2 , c_1 og c_2 , betegne de to Sider af samme Dyr, saltede hver paa sin Maade.

Tab. XI. Kemiske Analyser af Flæsk.

	Fra Gulvsaltning.							
	Skinke.				Fillet.			
	Pro- tein. pCt.	Fedt. pCt.	Vand. pCt.	Salt m. m.	Pro- tein. pCt.	Fedt. pCt.	Vand. pCt.	Salt m. m.
Side a_1	17.0	5.8	70.1	7.1	17.8	7.1	66.6	8.5
— b_1	15.7	3.9	72.0	8.4	18.2	6.1	68.0	7.7
— c_1	16.6	5.3	70.3	7.8	17.3	8.3	66.9	7.5
Gjennemsnit...	16.4	5.0	70.8	7.8	17.8	7.2	67.1	7.9
	Fra Auto-cure.							
Side a_2	17.2	5.2	71.0	6.6	19.0	8.6	64.8	7.6
— b_2	16.7	6.4	69.2	7.7	14.9	5.7	74.9	4.5
— c_2	15.3	5.0	71.7	8.0	17.7	12.3	63.4	6.6
Gjennemsnit...	16.4	5.5	70.6	7.5	17.2	8.9	67.7	6.2

Hovedresultaterne af de her meddelte Forsøg er altsaa følgende:

1. Injektionssaltningen har givet et mindre Udbytte end den almindelige Gulvsaltning, og det saa vel hvad angaar Mængden af saltet Flæsk, der afsendtes fra Slagteriet, som Mængden af røget Flæsk.
2. Auto-cure har givet et større Udbytte end Gulvsaltning saa vel af salt som af røget Flæsk.
3. Men ogsaa den almindelige Gulvsaltning har i forskellige Slagterier givet et forskjelligt Udbytte saa vel af salt som af røget Flæsk.
4. Flæskets Kvalitet var i Hovedsagen ens ved alle tre Saltningsmaader

Hovedtabeller.

Tabel 1. Almindelig Saltning (Gulvsaltning).

Slagteri og Dato	Forsøgssvin Nr.	Svinets Vægt Pd.		Svinets Mrk.	Sidernes Vægt. Pd.								
		levende	slagtet		før Sprøjtning	efter Sprøjtning	efter Saltning	efter Afpudsning	I København				
			varm						kold	strax	efter 5 à 7 Dage	før Røgning	efter Røgning
Odense.													
24. Juni 98....	1	—	126	123	a	49.5	52.0	47.5	47.0	47.0	46.5	—	—
					b	49.0	52.0	50.5	48.0	47.5	—	47.4	44.7
	2	—	128	125	a	48.0	52.0	48.5	48.0	47.3	47.2	—	—
				b	51.0	54.0	50.5	50.0	49.0	—	48.8	46.0	
14. Juli 98....	3	—	137	133	a	51.0	55.0	50.5	50.5	50.5	—	50.0	47.4
					b	53.0	56.0	53.5	53.0	52.5	52.1	—	—
	4	—	126	122	a	50.0	54.0	50.1	49.6	48.9	48.7	—	—
				b	49.5	52.0	49.8	48.5	47.4	—	47.2	44.5	
11. Aug 98...	5	—	140	135	a	56.2	59.2	57.0	56.5	55.6	—	55.4	52.5
					b	55.7	59.0	56.5	56.0	55.3	54.8	—	—
	6	—	136	132	a	53.2	57.5	55.0	54.3	53.8	53.5	—	—
				b	54.0	58.0	55.6	55.0	54.9	—	53.5	50.7	
1. Sept. 98...	7	158	128	125	a	50.0	52.0	49.6	49.3	49.0	48.6	—	—
					b	51.0	53.0	49.9	49.9	49.8	—	48.6	45.6
	8	152	120	118	a	46.5	48.5	46.5	46.5	46.0	—	44.6	42.2
				b	46.5	48.5	46.0	46.0	45.6	44.8	—	—	
22. Sept 98...	9	166	133	131	a	52.5	54.4	51.7	51.7	51.6	50.8	—	—
					b	52.5	54.5	51.7	51.7	51.7	—	49.7	47.0
	10	179	142	139	a	56.5	59.0	56.0	55.0	54.6	—	52.7	49.8
				b	56.0	58.0	55.0	54.0	53.7	53.1	—	—	
13. Oktb. 98...	11	152	126	123	a	50.0	53.0	50.0	49.3	49.2	—	48.0	44.7
					b	49.0	52.0	49.0	48.0	47.9	47.7	—	—
	12	206	162	158	a	63.0	67.5	62.5	61.1	61.0	—	58.8	55.0
				b	63.0	67.0	62.0	61.0	60.8	60.3	—	—	
21. Oktb. 98...	13	164	135	132	a	53.0	55.0	52.0	51.0	50.9	—	49.9	47.0
					b	53.0	55.0	52.5	51.5	51.2	50.9	—	—
	14	175	140	135	a	54.0	57.0	54.0	53.0	52.9	52.6	—	—
				b	54.5	57.5	54.5	53.3	53.2	—	52.9	48.8	
13. Oktb. 98...	15	170	137	128	a	51.5	54.5	52.0	51.0	50.7	50.2	—	—
					b	53.0	56.0	53.0	52.0	51.9	—	51.5	48.7
	16	180	145	139	a	56.0	59.5	54.5	53.5	53.5	53.2	—	—
				b	55.5	58.5	55.0	54.0	53.8	—	53.5	50.0	
13. Oktb. 98...	17	—	—	—	a	57.0	60.5	56.5	55.8	55.6	55.1	—	—
					b	57.5	60.5	57.0	56.0	55.9	—	55.5	51.7
	18	164	141	137	a	54.0	57.0	53.0	52.5	51.9	—	51.8	48.7
				b	55.0	58.5	54.7	53.5	52.9	52.7	—	—	
21. Oktb. 98...	19	156	121	117	a	47.5	50.5	47.0	45.7	45.6	—	45.5	42.5
					b	47.5	51.0	47.0	45.5	45.5	45.1	—	—
	20	166	131	127	a	50.0	53.5	49.7	48.9	48.2	—	48.2	45.1
				b	51.5	54.0	51.0	49.9	49.7	49.4	—	—	
21	150	108	104	a	41.0	44.0	40.4	39.9	39.5	—	39.2	36.5	
				b	41.5	45.0	41.0	40.7	40.7	40.0	—	—	

Slagteri og Dato	Forsøgssvin Nr.	Svinets Vægt Pd.		Sidernes Mrk.	Sidernes Vægt. Pd.								
		levende	slagtet		for Sprøjtning	efter Sprøjtning	efter Saltning	efter Afpudsning	I Kjøbenhavn				
			varm						kold	strax	efter 5 a 7 Dage	før Røgning	efter Røgning
1. Juni 99...	22	170	138	135	a	54.0	58.0	54.5	53.5	53.2	53.0	—	—
					b	54.0	58.0	54.5	53.4	53.3	—	53.2	50.1
	23	162	128	124	a	50.0	53.5	50.0	49.4	49.4	48.6	—	—
					b	50.0	54.0	49.9	49.9	49.5	—	49.0	46.0
29. Juni 99...	24	164	132	128	a	50.3	54.8	51.1	50.5	50.3	49.5	—	—
					b	50.5	54.0	51.0	50.0	49.8	—	49.7	46.1
	25	170	135	131	a	52.5	56.5	52.7	52.0	50.8*	—	50.8*	48.0*
					b	52.4	56.5	53.0	52.5	52.2	—	50.2	48.7
	26	167	135	131	a	51.6	56.0	51.9	51.3	50.8*	—	50.8*	47.6*
					b	51.6	55.5	51.7	51.3	51.0	—	51.0	47.5
	27	169	133	129	a	52.4	56.0	51.5	51.3	51.1	—	51.1	47.0
					b	51.8	55.7	51.5	50.5	49.9*	—	49.9*	46.5*
3. Avg. 99...	28	168	136	132	a	52.7	56.0	53.0	52.7	52.6	—	52.6	48.8
					b	52.0	55.6	52.5	52.5	51.2*	—	51.2*	48.1*
	29	170	135	132	a	52.0	55.5	51.9	51.7	51.8	—	51.8	48.5
					b	52.0	55.5	51.9	51.9	51.7	—	51.7	48.1
21. Sept. 99...	30	161	128	126	a	49.0	53.2	51.2	50.9	50.8	—	50.8	47.7
					b	49.0	53.2	50.5	50.3	50.2	—	50.2	47.0
	31	162	129	126	a	49.4	52.2	49.5	48.5	48.0	—	48.0	45.3
					b	50.4	53.0	50.4	49.4	48.5	—	48.5	45.9
Kjøge.	32	185	147	144	a	56.7	58.9	56.0	55.2	54.8*	—	54.8*	52.4*
					b	58.6	61.0	58.3	57.6	57.2	—	57.2	54.2
	33	160	126	122	a	48.4	50.0	48.0	47.0	46.7	—	46.7	44.1
					b	49.1	50.7	48.5	47.2	46.7*	—	46.7*	44.4*
26. Juni 99...	34	168	128	125	a	49.5	53.0	50.2	50.2	49.0*	—	49.0*	46.0*
					b	49.7	54.0	50.6	50.6	50.2	—	50.2	46.6
	35	178	140	136	a	54.7	60.0	57.0	57.0	56.4	—	56.4	52.1
					b	54.7	60.0	56.5	56.5	55.3*	—	55.3*	52.2*
	36	175	136	132	a	52.7	56.0	53.0	53.0	51.7*	—	51.7*	49.0*
					b	52.7	57.2	54.3	54.3	53.6	—	53.6	50.0
2. Avg. 99...	37	170	132	128	a	51.0	56.0	52.8	52.8	52.3	—	52.3	48.7
					b	52.2	55.2	53.5	53.5	51.7*	—	51.7*	49.2*
	38	—	134	131	a	53.0	55.0	52.5	52.5	52.0	—	52.0	48.8
					b	53.0	55.0	52.5	52.5	51.7	—	51.7	48.3
	39	—	133	130	a	52.0	55.0	52.0	52.0	51.2	—	51.2	48.0
					b	53.0	55.0	52.0	52.0	51.0	—	51.0	47.8
20. Sept. 99...	40	—	126	123	a	49.5	56.0	51.7	51.7	50.3	—	50.3	47.3
					b	49.7	56.0	52.0	52.0	49.5*	—	49.5*	47.2*
	41	—	133	130	a	53.0	58.0	54.0	54.0	51.0*	—	51.0*	49.0*
					b	53.0	57.0	53.7	53.7	52.1	—	52.1	49.1
42	—	124	121	a	48.2	54.2	49.0	49.0	47.5	—	47.5	44.4	
				b	50.0	55.0	49.7	49.7	48.1	—	48.1	45.1	

* Vejet i London.

Slakteri og Dato	Forsøgssvin Nr.	Svinets Vægt Pd.			Sidernes Mrk.	Sidernes Vægt. Pd.								
		levende	slagtet			før Sprøjtning	efter Sprøjtning	efter Saltning	efter Afpudsning	I Kjøbenhavn				
			varm	kold						strax	efter 5 à 7 Dage	før Røgning	efter Røgning	
Vejle.														
15. Juli 98...	43	—	—	—	a	50.0	—	51.5	50.5	50.4	—	50.0	47.0	
					b	50.9	—	52.3	51.7	51.5	51.0	—	—	
	44	—	—	—	a	46.4	—	47.3	46.1	45.7	45.0	—	—	
					b	46.4	—	47.4	46.9	46.8	—	46.5	43.6	
	45	—	—	—	a	50.0	—	51.6	50.7	50.7	—	50.5	47.7	
					b	51.2	—	52.6	52.2	52.0	51.7	—	—	
11. Avg. 98 ..	46	—	—	—	a	44.3	—	44.8	44.8	44.7	44.0	—	—	
					b	45.5	—	45.8	46.0	46.1	—	44.6	41.7	
	47	—	—	—	a	46.2	—	46.8	46.8	46.6	—	46.5	42.9	
					b	46.4	—	47.0	46.7	46.5	45.8	—	—	
	48	—	—	—	a	46.0	—	46.3	46.3	46.2	—	44.8	41.8	
					b	47.2	—	47.7	47.6	47.5	46.9	—	—	
1. Sept. 98...	49	—	—	—	a	48.2	—	49.0	49.0	48.8	—	48.5	45.9	
					b	48.5	—	49.8	49.5	49.3	48.7	—	—	
	50	—	—	—	a	50.2	—	51.5	51.4	51.3	—	50.2	47.5	
					b	50.2	—	51.7	51.7	51.7	50.7	—	—	
	51	—	—	—	a	45.5	—	46.7	46.5	46.4	—	46.2	42.7	
					b	45.8	—	46.8	46.6	46.5	46.0	—	—	
	52	—	—	—	a	48.0	—	49.5	49.5	49.3	—	49.0	45.5	
					b	48.4	—	49.8	49.7	49.7	48.8	—	—	
22. Sept. 98...	53	—	—	—	a	50.7	—	51.6	51.6	51.4	51.0	—	—	
					b	50.7	—	51.2	51.2	51.0	—	51.0	47.8	
	54	—	—	—	a	47.2	—	48.0	47.9	47.6	47.2	—	—	
					b	46.7	—	47.6	47.6	47.2	—	46.8	43.0	
	55	—	—	—	a	49.7	—	50.2	49.7	49.7	49.2	—	—	
					b	49.5	—	50.0	49.8	49.5	—	49.2	45.5	
13 Okt. 98....	56	—	—	—	a	45.0	—	46.6	46.6	46.5	—	46.5	43.5	
					b	44.5	—	46.8	46.4	46.0	45.8	—	—	
	57	—	—	—	a	47.2	—	49.8	49.8	49.5	—	49.5	46.7	
					b	47.0	—	48.8	48.8	48.7	48.7	—	—	
	58	—	—	—	a	46.6	—	48.5	48.4	48.2	—	48.2	44.9	
					b	47.1	—	49.0	48.8	48.7	48.6	—	—	
	59	—	—	—	a	46.1	—	48.4	48.4	48.2	—	48.1	45.2	
					b	45.3	—	47.5	47.4	47.2	47.0	—	—	
1. Juni 99...	60	—	—	—	a	45.5	—	46.8	46.8	46.0	45.7	—	—	
					b	45.2	—	46.0	45.9	45.9	—	45.9	42.8	
	61	—	—	—	a	45.0	—	46.7	46.6	46.3	45.7	—	—	
					b	46.0	—	47.4	47.4	47.2	—	47.2	44.5	
	62	—	—	—	a	46.2	—	47.8	47.8	47.5	47.2	—	—	
					b	46.9	—	48.6	48.5	48.2	—	48.2	45.0	
29. Juni 99...	63	—	—	—	a	47.9	—	48.9	47.7	47.2*	—	47.2*	44.0*	
					b	48.0	—	48.8	48.5	48.5	—	48.5	44.8	

* Vejet i London.

Slagteri og Dato	Forsøgssvin Nr.	Svinets Vægt Pd.			Sidernes Mrk.	Sidernes Vægt. Pd.							
		levende	slagtet			for Sprøjtning efter Sprøjtning	efter Saltning	efter Afpudsning	I Kjøbenhavn				
			varm	kold					strax	efter 5 a 7 Dage	for Røgning	efter Røgning	
29. Juni 99...	64	—	—	—	a	47.2	—	47.9	47.5	47.3	—	47.3	43.9
		—	—	—	b	47.8	—	48.5	47.9	47.2*	—	47.2*	44.0*
	65	—	—	—	a	53.5	—	53.9	53.4	52.6*	—	52.6*	49.4*
		—	—	—	b	53.5	—	53.9	53.9	53.6	—	53.6	50.0
	66	—	—	—	a	49.5	—	50.3	50.0	49.8	—	49.8	46.7
		—	—	—	b	49.8	—	50.4	50.0	49.0*	—	49.0*	46.3*
3. Avg. 99 ..	67	—	—	—	a	45.5	—	46.5	45.8	45.6	—	45.6	43.0
		—	—	—	b	45.7	—	46.7	46.0	45.8	—	45.8	43.3
	68	—	—	—	a	43.8	—	44.9	44.9	44.8	—	44.8	42.0
		—	—	—	b	45.6	—	46.3	46.2	46.1	—	46.1	43.5
21. Sept. 99 ..	69	—	—	—	a	51.9	—	52.8	52.8	52.8	—	52.8	49.9
		—	—	—	b	51.4	—	52.5	52.5	51.2*	—	51.2*	49.0*
	70	—	—	—	a	45.8	—	46.8	46.8	46.8	—	46.8	43.8
		—	—	—	b	47.2	—	48.8	48.3	47.8	—	47.8	44.5
	71	—	—	—	a	50.4	—	51.3	51.3	51.0*	—	51.0*	49.0*
		—	—	—	b	51.2	—	52.8	52.8	52.2	—	52.2	49.4

* Vejet i London.

Tabel 2. Injectionssaltning.

Slagteri og Dato.	Forsøgssvin Nr.	Svinets Vægt Pd.					Sidernes Mrk.	Sidernes Vægt. Pd.						
		levende	efter Svidning og Skrabning	efter Injektion	slagtet			efter Til- skjæring	efter Saltning	efter Af- pudsning	I København			
					varm	kold					strax	efter 5 à 7 Dage	for Røgning	efter Røgning
Odense.														
1. Juli 98	72	162	160	150	128	124	a	49.0	49.0	48.5	48.0	47.9	—	—
							b	49.0	49.0	48.0	47.5	—	47.5	44.7
	73	178	172	164	140	138	a	55.0	55.0	54.5	53.5	—	53.0	50.1
							b	54.0	55.0	54.5	53.5	53.3	—	—
	74	180	174	170	143	140	a	55.0	54.0	53.7	53.5	—	53.2	50.0
							b	55.0	56.0	54.6	54.0	54.0	—	—
18. Juli 98	75	159	157	153	128	126	a	48.5	48.5	48.0	47.8	—	47.6	45.0
							b	48.5	48.5	48.2	48.0	47.8	—	—
	76	153	149	142	117	115	a	43.5	43.5	43.0	42.7	42.7	—	—
							b	44.0	43.6	43.5	43.2	—	43.0	40.5
	77	153	144	143	116	115	a	44.6	44.6	44.4	44.2	—	43.0	40.7
							b	44.5	44.5	44.0	43.8	43.5	—	—
15. Aug. 98	78	159	158	155	133	130	a	51.0	51.0	51.0	50.7	50.2	—	—
							b	52.0	51.1	51.1	51.0	—	49.6	47.1

Slagteri og Dato	Forsøgssvin Nr.	Svinets Vægt Pd.					Sidernes Mrk.	Sidernes Vægt. Pd.								
		levende	efter Svindning og Skrabning	efter Injektion	slagtet			efter Til- skjæring	efter Saltning	efter Af- pudsning	I Kjøbenhavn					
					varm	kold					strax	efter 5 a 7 Dage	før Røgning	efter Røgning.		
15. Aug. 98	79	164	159	156	124	121	a	46.5	46.4	46.4	46.3	—	45.5	427.	—	—
	80	168	164	159	136	133	b	47.0	46.5	46.5	46.4	46.0	—	—	—	—
5. Sept. 98	81	164	156	157	129	127	a	51.5	50.5	50.5	50.3	—	49.8	46.8	—	—
							b	51.5	50.5	50.5	50.3	49.9	—	—	—	—
	82	161	152	154	129	126	a	49.5	50.0	49.0	48.7	—	47.0	44.3	—	—
							b	49.0	49.5	48.9	48.7	48.2	—	—	—	—
	83	168	160	159	129	127	a	50.5	51.5	51.0	50.2	—	49.2	46.3	—	—
							b	50.0	50.5	49.5	49.3	49.0	—	—	—	—
26. Sept. 98	84	162	153	155	124	122	a	49.5	49.0	48.5	48.4	—	46.8	44.0	—	—
							b	50.0	50.0	49.1	49.0	48.5	—	—	—	—
	85	174	173	169	133	130	a	47.0	47.0	46.1	46.0	—	44.3	41.5	—	—
							b	48.5	48.0	47.5	47.3	47.1	—	—	—	—
	86	167	165	161	134	131	a	50.0	50.4	50.1	50.0	49.7	—	—	—	—
							b	51.0	50.9	50.7	50.7	—	50.4	46.7	—	—
	87	172	163	160	130	128	a	52.0	52.0	52.0	51.6	51.1	—	—	—	—
							b	52.0	52.0	52.0	51.8	—	51.5	48.2	—	—
	88	169	166	163	134	130	a	49.5	49.5	49.5	49.4	49.0	—	—	—	—
							b	50.0	49.7	49.5	49.5	—	49.2	46.0	—	—
18. Okt. 98	89	162	152	144	119	116	a	50.0	49.7	49.0	48.9	48.6	—	—	—	—
							b	50.0	49.9	49.5	48.9	—	47.8	43.8	—	—
	90	150	147	139	117	114	a	46.0	45.5	43.6	43.2	—	43.1	40.2	—	—
							b	46.4	46.0	45.1	44.8	44.7	—	—	—	—
	91	152	146	140	115	112	a	44.0	43.2	42.5	42.2	—	42.2	39.8	—	—
							b	45.2	44.8	43.9	43.7	43.5	—	—	—	—
6. Juni 99	92	158	147	139	115	112	a	44.0	43.5	43.2	43.0	42.7	—	—	—	—
							b	44.2	44.0	43.3	42.8	—	42.5	40.1	—	—
	93	161	153	150	123	121	a	44.5	43.5	42.5	42.2	—	42.0	39.3	—	—
							b	44.7	44.0	43.0	42.9	42.7	—	—	—	—
	94	176	174	164	134	132	a	42.7	—	—	—	—	—	—	—	—
							b	49.0	47.5	47.2	47.0	46.7	—	—	—	—
3. Juli 99	95	177	175	168	136	133	a	47.5	46.9	46.3	46.1	—	46.1	43.2	—	—
							b	52.0	51.0	49.9	49.7	48.5	—	—	—	—
	96	164	162	155	128	125	a	52.5	51.0	50.5	50.3	—	50.0	47.0	—	—
							b	53.0	51.0	50.3	50.0	49.8	—	—	—	—
	97	158	153	145	119	117	a	54.0	51.5	50.7	50.5	—	50.5	47.4	—	—
							b	48.5	47.9	47.0	46.7*	—	46.7*	43.8*	—	—
7. Aug. 99	98	174	168	166	138	137	a	48.0	46.9	46.7	46.2	—	46.2	43.0	—	—
							b	46.0	45.5	45.3	45.2	—	45.2	42.0	—	—
	99	172	165	160	134	132	a	46.0	45.5	45.3	45.1*	—	45.1*	42.4*	—	—
							b	53.0	51.5	50.9	50.7*	—	50.7*	48.0*	—	—
	100	179	173	172	146	142	a	52.5	51.2	51.2	51.0	—	51.0	48.0	—	—
							b	52.5	51.2	51.2	51.0	—	51.0	48.0	—	—
7. Aug. 99	101	160	158	153	126	122	a	52.5	51.3	50.5	50.3	—	50.3	47.2	—	—
							b	51.5	51.0	50.3	49.9*	—	49.9*	47.0*	—	—
	102	160	158	153	126	122	a	55.0	54.4	54.4	54.2	—	54.2	50.8	—	—
							b	56.9	55.6	55.6	55.5	—	55.5	51.7	—	—
7. Aug. 99	103	160	158	153	126	122	a	48.5	47.7	47.5	47.3	—	47.3	44.0	—	—
							b	46.4	45.8	45.6	45.2	—	45.2	42.0	—	—

* Vejlet i London.

Slakteri og Dato	Forsøgssvin Nr.	Svinets Vægt Pd.					Sidernes Mrk.	Sidernes Vægt. Pd.						
		levende	efter Svidning og Skrabning	efter Injektion	slagtet			I Kjøbenhavn						
					varm	kold		efter Til- skjæring	efter Saltning	efter Af- pudsning.	strax	efter 5 à 7 Dage	før Røgning	efter Røgning
25. Sept. 99	102	186	183	175	139	136	a	52.5	52.0	52.0	51.6	—	51.6	48.3
							b	53.4	53.0	52.6	52.2	—	52.2	49.0
	103	167	165	163	138	136	a	53.6	52.5	52.2	51.9	—	51.9	48.4
							b	53.7	53.0	52.6	51.2*	—	51.2*	49.0*
	104	175	173	163	136	132	a	52.3	51.5	51.5	51.2*	—	51.2*	49.0*
							b	51.0	50.5	50.5	50.3	—	50.3	47.0

* Vejet i London.

Tabel 3. Auto-Cure.

Slakteri og Dato	Forsøgssvin Nr.	Sidernes Mrk.	Sidernes Vægt. Pd.								
			før Sprøjtning	efter Udtagning af Cylinderen	efter Saltning	efter Afpudsning	i København				
							strax	efter 5 a 7 Dage	før Røgning	efter Røgning	
Vejle.											
18. Juli 98.....	108	a	47.7	50.0	50.7	50.3	50.0	49.5	—	—	
		b	47.4	50.0	50.4	50.3	50.0	—	50.0	47.0	
	109	a	45.0	47.2	47.5	47.2	47.1	—	47.0	44.0	
		b	45.0	47.7	47.9	47.5	47.4	46.5	—	—	
17. Aug. 98.....	110	a	44.2	46.5	47.4	46.7	46.5	45.8	—	—	
		b	44.5	47.5	47.7	47.6	47.5	—	47.4	43.8	
	111	a	49.2	51.5	51.5	51.2	51.0	50.5	—	—	
		b	48.8	50.7	50.7	50.5	50.4	—	49.6	46.4	
	112	a	48.2	50.8	50.2	50.1	50.0	—	49.7	46.0	
		b	46.8	49.5	49.8	49.6	49.6	48.8	—	—	
6. Sept. 98.....	113	a	49.8	52.2	52.0	51.7	51.6	50.9	—	—	
		b	49.2	51.6	51.5	51.2	51.0	—	49.9	46.5	
	114	a	51.3	53.2	53.5	53.3	53.2	—	53.2	48.7	
		b	50.5	52.6	53.0	52.9	52.7	51.8	—	—	
	115	a	51.7	54.2	54.2	54.1	54.0	—	53.0	49.5	
		b	51.0	53.0	52.8	52.8	52.7	52.0	—	—	

Slagteri og Dato	Forsøgssvin Nr.	Sidernes Mrk.	Sidernes Vægt. Pd.							
			for Sprøjting	efter Udtagning af Cylindren.	efter Saltning	efter Afpudsning	i Kjøbenhavn			
							strax	efter 5 à 7 Dage	før Røgning	efter Røgning
6. Sept. 98.....	116	a	44.5	47.0	46.3	46.3	46.1	—	45.9	41.7
		b	44.0	46.2	46.4	46.2	46.0	45.0	—	—
	117	a	44.0	46.3	47.0	47.0	46.8	—	45.0	41.5
		b	43.7	45.2	45.6	45.6	45.3	44.5	—	—
27. Sept. 98.....	118	a	45.1	47.5	47.7	47.7	47.4	47.0	—	—
		b	45.0	46.8	46.8	46.7	46.6	—	46.5	42.7
	119	a	48.1	51.0	51.3	51.3	51.1	50.7	—	—
		b	49.6	52.2	51.7	51.7	51.5	—	51.3	47.8
	120	a	42.5	45.0	44.5	44.4	44.3	43.8	—	—
		b	43.0	45.5	45.0	45.0	44.7	—	44.5	41.2
	121	a	45.0	47.2	47.0	47.0	47.0	46.6	—	—
		b	45.3	47.4	47.3	47.2	47.0	—	46.7	42.9
18. Okt. 98	122	a	46.8	50.6	50.3	50.2	50.0	—	49.9	46.5
		b	46.6	50.0	50.0	49.9	49.5	49.3	—	—
	123	a	46.7	51.0	50.5	50.3	50.2	—	50.2	47.0
		b	46.8	50.5	50.3	49.8	49.8	49.0	—	—
	124	a	47.5	52.3	52.0	52.0	51.5	—	51.5	47.8
		b	48.3	53.0	52.5	52.0	51.7	51.5	—	—
	125	a	43.7	47.5	47.0	46.5	46.3	—	46.2	42.2
		b	43.7	48.7	47.6	47.5	47.4	47.2	—	—
6. Juni 99	126	a	49.0	51.7	52.0	51.9	51.7	50.5	—	—
		b	49.4	51.5	51.9	51.7	51.7	—	51.6	47.8
	127	a	50.0	52.7	52.6	52.5	52.3	51.3	—	—
		b	49.0	51.7	51.5	51.5	51.3	—	51.3	47.7
	128	a	51.0	53.5	53.7	53.6	53.5	52.3	—	—
		b	50.0	51.7	51.9	51.9	51.7	—	51.7	47.8
4. Juli 99	129	a	48.8	50.3	50.7	50.2	49.0*	—	49.0*	45.1*
		b	49.1	50.4	50.8	49.7	49.3	—	49.3	45.0
	130	a	50.2	51.2	51.6	50.4	49.9*	—	49.9*	45.6*
		b	51.0	51.8	52.5	51.5	51.3	—	51.3	47.2
	131	a	50.5	51.3	52.0	51.9	51.8	—	51.8	47.6
		b	51.2	52.4	51.9	51.8	50.8*	—	50.8*	47.2*
	132	a	49.6	49.8	50.0	49.9	49.6	—	49.6	45.2
		b	50.1	51.0	50.3	49.9	49.0*	—	49.0*	45.4*
8. Aug. 99	133	a	47.4	49.0	48.5	48.5	48.3	—	48.3	44.8
		b	47.5	49.2	48.7	48.7	48.6	—	48.6	45.2
	134	a	46.4	48.3	48.2	48.2	48.0	—	48.0	44.6
		b	48.2	50.7	49.9	49.9	49.9	—	49.9	46.3
26. Sept. 99.....	135	a	47.6	49.5	49.6	49.6	49.1	—	49.1	46.2
		b	49.2	51.2	50.5	50.5	50.2	—	50.2	46.8
	136	a	52.4	53.7	52.5	52.5	52.4*	—	52.4*	49.9*
		b	53.3	54.0	54.3	53.7	53.5	—	53.5	50.3
	137	a	47.1	49.0	47.8	47.8	47.8	—	47.8	44.9
		b	48.1	49.5	48.4	48.4	47.8*	—	47.8*	45.6*

* Væjet i London.

Tabel 4. Flæskets Tykkelse og Kroppens Længde.

Slakteri og Dato	Forsøgssvin Nr.	Flæskets Tykkelse. Tommer					Kroppens Længde fra Hofteskaalen. Tommer			Klasse	Blødhed
		Hals	Bov	Ryg	Lænd	Kryds	til bageste Ribben	til forreste Ribben	til Snittet ved Halsen		
Odense.											
24. Juni 98...	1	1.2	1.9	1.5	1.3	1.5	12.0	29.4	35.0	I	1
	2	1.6	2.0	1.2	1.2	1.4	12.0	28.0	36.0	I	1
	3	1.3	1.8	1.1	1.1	1.3	13.0	29.0	36.8	I	1
14. Juli 98 ...	4	1.3	1.9	1.5	1.2	1.3	10.0	27.0	33.0	I	1 1/2
	5	1.4	2.1	1.5	1.3	1.5	11.0	26.0	33.3	II	1
	6	1.3	2.3	1.3	1.3	1.5	11.5	27.4	35.5	II	1
11. Aug. 98 ..	7	1.3	1.9	1.3	1.3	1.5	11.2	27.0	35.3	II	1
	8	1.4	1.8	1.4	1.5	1.3	10.3	24.4	31.8	II	2
	9	1.2	1.8	1.3	1.3	1.4	10.4	26.3	34.1	II	1
1. Septbr. 98 .	10	1.7	2.1	1.3	1.3	1.3	11.8	28.2	36.0	II	2
	11	1.3	1.8	1.1	1.2	1.1	11.3	27.8	35.5	I	1
	12	1.5	1.9	1.3	1.3	1.3	12.0	29.8	39.0	I	3 1/2
22. Septbr. 98.	13	1.3	1.8	1.2	1.3	1.2	10.2	27.3	34.4	I	1 1/2
	14	1.3	1.7	1.3	1.3	1.3	12.3	27.5	35.5	I	1
	15	1.4	1.9	1.3	1.3	1.5	10.3	26.0	33.8	II	1 1/2
13. Oktbr. 98 .	16	1.3	1.7	1.1	1.0	1.3	12.0	28.5	36.5	I	1
	17	1.3	1.8	1.3	1.3	1.5	13.8	30.5	38.8	II	3
	18	1.2	2.1	1.4	1.3	1.4	12.5	29.0	36.5	II	2 1/2
1. Juni 99....	19	1.3	1.8	1.0	1.1	1.3	12.0	27.5	35.0	I	1 1/2
	20	1.3	1.8	1.2	1.3	1.3	12.0	27.2	34.8	I	1
	21	1.2	1.7	0.8	0.7	1.2	11.8	27.5	34.4	I	1
29. Juni 99...	22	1.3	1.9	1.1	1.4	1.5	11.0	29.0	37.0	I	2
	23	1.4	1.9	1.1	1.5	1.6	11.0	28.5	35.5	I	1 1/2
	24	1.6	1.9	0.8	1.2	1.1	11.5	27.5	35.0	I	1
3. Aug. 99 ...	25	1.8	1.8	1.3	1.2	1.3	11.3	28.7	37.0	I	1
	26	1.5	1.8	1.3	0.8	1.3	10.6	26.8	34.5	I	1 1/2
	27	1.6	1.8	1.0	0.8	1.2	10.3	27.8	35.8	I	1 1/2
21. Septbr. 99	28	1.9	2.0	1.2	1.2	1.3	10.5	27.5	35.3	II	1
	29	1.3	1.8	1.1	1.1	1.3	10.2	28.4	35.0	I	1
	30	1.4	1.8	1.2	1.1	1.4	10.8	28.0	34.5	I	1
Kjøge.											
26. Juni 99 ..	31	1.3	1.9	1.3	1.2	1.4	10.8	26.0	32.8	I	1 1/2
	32	1.3	1.8	1.3	1.3	1.3	11.0	27.0	34.0	I	1
	33	1.3	1.8	1.1	1.0	1.2	10.5	27.3	33.3	I	1
2. Aug. 99 ...	34	1.4	1.8	1.3	1.2	1.3	10.5	27.0	34.5	I	2
	35	1.4	2.1	1.4	1.2	1.4	11.0	27.8	35.0	II	2
	36	1.4	2.0	1.3	1.2	1.3	11.8	26.5	34.0	I	2
20. Septbr. 99.	37	1.2	1.8	1.2	0.9	1.3	12.8	28.8	36.5	I	1
	38	1.0	1.6	1.0	1.3	1.3	12.3	28.0	34.3	I	1 1/2
	39	1.0	1.8	1.0	1.3	1.3	12.0	28.3	35.3	I	1 1/2
	40	1.1	2.0	1.1	1.1	1.1	12.3	28.0	34.3	I	1
	41	1.0	1.8	1.1	1.3	1.3	12.0	29.3	36.0	I	1
	42	1.1	1.8	1.0	1.3	1.3	12.3	28.0	34.3	I	1

Slakteri og Dato	Forsøgssvin Nr.	Flæskets Tykkelse. Tommer					Kroppens Længde fra Hofteskaalen. Tommer			Klasse	Blødhed
		Hals	Bov	Ryg	Lænd	Kryds	til bageste Ribben	til forreste Ribben	til Snittet ved Halsen		
Vejle.											
15. Juli 98 ...	43	1.2	1.7	1.2	1.3	1.3	11.3	25.7	33.2	I	1
	44	1.3	1.8	1.2	1.0	1.0	10.7	25.5	32.7	I	1
	45	1.3	1.7	1.3	1.4	1.3	11.3	26.0	33.0	I	1
11. Aug. 98 ..	46	1.1	1.8	1.3	1.0	1.2	10.8	26.0	34.0	I	1
	47	1.6	2.0	1.3	1.1	1.3	12.0	27.3	34.3	II	1
	48	1.3	1.8	1.3	1.0	1.2	11.5	26.8	34.5	I	1
1. Septbr. 98 .	49	1.1	1.5	1.1	1.3	1.1	10.5	24.8	32.8	I	1
	50	1.1	1.6	1.1	1.3	1.1	10.5	24.5	32.5	I	1
	51	1.1	1.6	1.1	1.3	1.2	11.0	24.8	32.5	I	1
22. Septbr. 98.	52	1.3	1.8	1.2	1.4	1.2	9.9	25.8	33.0	I	2½
	53	1.4	1.9	1.1	1.2	1.3	10.5	25.8	33.3	I	1
	54	1.3	1.4	1.0	1.4	1.4	10.3	24.5	32.6	I	1
13. Oktbr. 98 .	55	1.2	1.7	1.2	1.4	1.3	10.5	24.3	32.0	I	1½
	56	1.1	1.8	1.1	1.1	1.0	10.0	24.8	33.0	II	3
	57	1.0	1.6	1.2	1.1	1.0	10.5	24.5	32.6	I	1
1. Juni 99....	58	1.1	1.6	1.1	1.1	0.9	10.5	26.0	34.0	I	1
	59	1.1	1.6	1.0	1.1	1.0	10.3	25.8	34.0	I	1
	60	1.4	1.8	1.1	1.0	1.3	12.0	26.0	33.5	I	½
29. Juni 99...	61	1.1	1.5	1.3	0.9	1.0	12.3	26.5	34.5	I	½
	62	1.3	1.8	1.0	1.2	1.3	10.3	26.5	35.0	I	¼
	63	1.3	1.6	1.1	1.0	1.1	12.0	28.0	36.0	I	½
3. Aug. 99 ...	64	1.2	1.8	0.8	1.1	1.0	11.5	27.3	35.0	I	½
	65	1.3	1.9	1.2	1.0	1.1	12.0	28.8	37.0	I	½
	66	1.0	1.9	1.1	1.1	1.0	12.8	29.0	36.8	I	1
5. Septbr. 98 .	67	1.3	1.7	1.2	1.1	1.2	9.5	26.0	33.5	I	1
	68	1.5	1.9	1.3	1.1	1.2	9.8	26.0	34.0	I	1
	69	1.2	1.9	1.1	1.2	1.4	11.0	28.3	36.3	I	1
	70	1.2	1.8	1.0	1.1	1.2	10.3	27.0	35.3	I	1
	71	1.1	1.8	1.1	1.2	1.5	10.0	27.0	34.0	I	1
Odense.											
1. Juli 98	72	1.5	1.8	1.2	1.5	1.3	11.2	25.7	33.1	I	2½
	73	1.5	2.0	1.4	1.8	1.7	11.3	27.4	34.8	I	2½
	74	1.7	1.9	0.9	1.7	1.3	10.4	26.8	34.8	I	3½
18. Juli 98 ...	75	1.3	1.9	1.4	1.3	1.3	11.4	27.8	34.5	I	½
	76	1.3	1.6	1.3	1.2	1.4	11.8	26.5	33.5	I	½
	77	1.2	1.8	1.3	1.3	1.3	11.5	26.8	33.5	I	1
15. Aug. 98 ..	78	1.3	1.8	1.2	1.1	1.5	11.5	28.5	36.3	I	1
	79	1.4	1.8	1.2	0.9	1.2	12.5	28.3	36.0	I	1
	80	1.3	1.8	1.2	1.1	1.3	12.0	28.3	35.0	I	1
5. Septbr. 98 .	81	1.8	2.3	1.4	1.5	1.5	10.8	26.3	34.5	II	2½
	82	1.3	1.8	1.1	1.3	1.3	10.4	25.3	32.4	I	½
	83	1.5	2.2	1.1	1.5	1.4	12.3	30.0	37.3	I	1
26. Septbr. 98.	84	1.3	1.8	0.9	1.3	1.2	11.6	28.8	36.3	I	½
	85	1.3	1.8	1.3	1.1	1.2	12.0	27.0	35.2	I	½
	86	1.3	1.8	1.2	1.2	1.3	11.0	27.5	34.8	I	1

Slagteri og Dato	Forsøgssvin Nr.	Flæskets Tykkelse. Tommer					Kroppens Længde fra Hofteskaalen. Tommer			Klasse	Blødhed
		Hals	Bov	Ryg	Lænd	Kryds	til bageste Ribben	til forreste Ribben	til Snitret ved Halsen		
26. Septbr. 98.	87	1.3	2.0	1.3	1.3	1.3	11.2	26.5	34.4	II	2
	88	1.4	1.7	1.1	0.8	1.2	11.3	28.3	35.8	II	3
18. Oktbr. 98.	89	1.2	1.8	1.2	1.2	1.4	11.5	26.0	34.0	I	1
	90	1.3	2.1	1.5	1.3	1.4	10.8	25.0	32.0	II	2 1/2
	91	1.2	1.8	1.1	1.0	1.3	11.3	25.3	33.2	I	1
	92	1.3	1.8	1.1	1.0	1.3	11.0	26.5	33.4	I	1
6. Juni 99....	93	1.3	1.8	1.1	1.3	1.5	12.5	30.0	36.5	I	1
	94	1.3	1.8	1.1	1.3	1.4	12.5	30.5	36.5	I	1
	95	1.2	1.8	1.2	1.3	1.3	13.0	30.5	37.5	I	1
3. Juli 99	96	1.4	1.8	1.1	1.2	1.3	11.0	28.0	35.4	I	1
	97	1.3	1.8	1.3	1.3	1.3	11.4	27.4	34.4	I	1
	98	1.4	1.8	1.1	1.3	1.3	12.0	29.0	35.4	I	1
	99	1.4	1.8	1.3	1.3	1.3	12.0	28.4	36.0	I	1
7. Aug. 99 ...	100	1.3	1.9	1.3	1.3	1.6	11.1	28.8	35.5	II	1
	101	1.4	1.9	1.3	1.1	1.4	11.3	27.5	34.8	II	1
25. Septbr. 99.	102	1.3	2.0	1.3	1.3	1.3	11.3	29.0	35.8	II	1
	103	1.3	1.9	1.2	1.3	1.3	11.0	27.3	35.0	I	1
	104	1.3	1.8	1.1	1.1	1.3	10.3	27.5	35.0	I	1
Vejle.											
18. Juli	108	1.1	1.8	1.2	0.9	1.2	10.5	26.0	33.4	I	1
	109	1.2	1.8	1.3	1.2	1.3	10.5	26.5	34.7	I	1
	110	1.2	2.0	1.3	1.3	1.4	10.6	27.0	35.3	I	1
17. Aug. 98 ..	111	1.3	1.5	1.2	1.3	1.1	11.0	26.0	33.5	I	1
	112	1.4	1.6	1.4	0.6	1.1	10.0	24.5	33.0	I	1
	113	1.1	1.8	1.1	1.3	1.2	10.3	25.5	33.3	I	1
6. Septbr. 98..	114	1.1	1.7	1.1	1.3	1.1	10.5	26.0	33.0	I	1
	115	1.1	1.8	1.0	1.1	0.8	10.5	26.0	34.0	I	1
	116	1.1	1.8	1.0	1.3	1.3	10.3	24.5	32.0	I	1
	117	0.8	1.5	0.6	0.8	0.6	9.0	23.8	31.5	II	3
27. Septbr. 98.	118	1.0	1.5	0.9	1.3	1.1	11.0	25.0	32.0	I	1 1/2
	119	1.1	1.4	1.1	1.3	1.1	11.0	25.0	32.9	I	1
	120	1.0	1.5	1.1	1.3	1.0	10.8	25.0	32.8	I	1
	121	0.9	1.7	1.1	1.4	1.2	10.8	26.0	34.0	I	2 1/2
18. Oktbr. 98.	122	1.2	1.8	1.1	1.3	1.2	10.5	24.5	32.5	I	1
	123	1.1	1.5	1.0	1.1	1.2	11.0	25.0	33.0	I	1 1/2
	124	1.0	1.6	1.2	1.2	1.1	11.5	25.8	34.0	I	1
	125	1.3	1.8	0.9	1.1	1.0	11.0	25.0	32.6	I	2 1/2
6. Juni 99....	126	1.3	2.1	1.3	1.2	1.2	10.0	25.3	34.5	I	1 1/4
	127	1.1	1.9	1.3	1.4	1.4	11.0	27.0	35.0	II	1
	128	1.1	1.8	1.3	1.2	1.3	10.5	26.5	34.5	I	2
4. Juli 99	129	1.3	1.9	1.3	1.2	1.4	11.5	27.0	35.0	I	1
	130	1.3	1.8	1.3	1.1	1.3	10.5	27.0	35.0	I	2 1/2
	131	1.3	1.8	1.3	1.2	1.3	10.5	26.0	34.0	I	1
	132	1.3	1.8	1.0	0.8	1.0	10.5	26.5	34.0	I	1

Slagteri og Dato	Forsøgssvin Nr.	Flæskets Tykkelse. Tommer					Kroppens Længde fra Hofteskaalen. Tommer			Klasse	Blødhed
		Hals	Bov	Ryg	Lænd	Kryds	til bageste Ribben	til forreste Ribben	til Snittet ved Halsen		
8. Aug. 99 ...	133	1.2	1.8	1.2	1.1	1.3	10.0	25.3	32.5	I	1
	134	1.2	1.9	1.3	1.1	1.3	10.0	25.5	33.5	I	1
26. Septbr. 99.	135	1.3	1.9	1.2	1.0	1.2	11.0	26.3	34.5	I	1
	136	1.1	1.7	1.1	0.9	1.1	10.3	26.3	34.3	I	1
	137	1.2	1.8	1.1	1.2	1.2	10.7	26.0	33.3	I	2

Tabel 5. Flæskets Bedømmelse.

Slagteri og Dato	Forsøgssvin Nr.	Sidernes Nr.	1ste Bedømmelse		2den Bedømmelse			
			grønsaltet		grønsaltet		røget	
			Karakter	Bemærkninger	Karakter	Bemærkninger	Karakter	Bemærkninger

Almindelig Saltning.

Odense.								
24. Juni 98.	1	a	13.0		11.5		—	
		b	12.5		—		11.5	
	2	a	12.0		12.0		—	
		b	12.0		—		11.0	
14. Juli 98.	3	a	12.0		—		12.0	
		b	12.0		12.5		—	
	4	a	11.0		11.5		—	
		b	11.5		—		12.0	
	5	a	12.5		—		11.5	
		b	12.0		10.5		—	
11. Aug. 98.	6	a	12.0		12.5		—	
		b	11.5		—		13.0	
	7	a	12.5		12.0		—	
		b	13.0		—		12.0	
	8	a	13.0		—		12.5	
		b	12.0		13.0		—	
1. Sept. 98.	9	a	12.0		11.5		—	
		b	12.5		—		12.0	
	10	a	11.5		—		11.0	lagesprængt.
		b	11.5 lagesprængt.		11.5		—	

Slagteri og Dato	Forsøgssvin Nr.	Sidernes Nr.	1ste Bedømmelse		2den Bedømmelse			
			grønsaltet		grønsaltet		røget	
			Karakter	Bemærk- ninger	Karakter	Bemærk- ninger	Karakter	Bemærk- ninger
1. Sept. 98.	11	a	12.0		—		12.0	
		b	11.5		11.5		—	
	12	a	9.5	} svampet.	8.3	{ svampet, slimet.	10.0	} svampet.
		b	9.0				—	
	13	a	12.0		—		11.0	
		b	11.0		11.5		—	
22. Sept. 98.	14	a	11.0	{ blodig ved Ribben.	12.0		—	
		b	11.0		—		12.5	
	15	a	11.0	{ svampet. Lage.	10.5		—	
		b	13.0		—		11.5	
	16	a	11.0		10.0	slimet.	—	
		b	12.5		—		12.5	
	17	a	11.0		11.0		—	
		b	11.0		—		10.0	} bleg.
13. Okt. 98.	18	a	11.0		—		12.0	
		b	11.0		11.5	uensartet.	—	
	19	a	11.0		—		11.0	
		b	11.5		11.0		—	
	20	a	11.5		—		12.5	
		b	10.5		13.0		—	
	21	a	10.5		—		11.0	
		b	11.5		11.5		—	
1. Juni 99.	22	a	12.5		12.0		—	
		b	13.0		—		11.0	} løs.
	23	a	12.0	fri Lage.	11.5	løs.	—	
		b	12.0		—		13.0	
	24	a	12.5		11.5	løs, bleg.	—	
		b	12.0		—		10.5	} bleg, uens.
29. Juni 99.	25	a	—		—		—*	
		b	—		—		8.0	} bleg, lagefyldt
	26	a	—		—		10.0*	
		b	—		—		11.5	
	27	a	—		—		11.0	
		b	—		—		—*	
	28	a	—		—		12.0	
		b	—		—		10.0*	
3. Aug. 99.	29	a	—		—		12.0	
		b	—		—		11.5	
	30	a	—		—		11.0	
		b	—		—		10.5	} uensartet.
21. Sept. 99.	31	a	—		—		13.5	
		b	—		—		13.0	} bleg.
	32	a	—		—		12.0*	
		b	—		—		14.0	
	33	a	—		—		11.5	
		b	—		—		13.0*	

* Bedømt i London.

Slagteri og Dato	Forsøgssvin Nr.	Sidernes Nr.	1ste Bedømmelse		2den Bedømmelse			
			grønsaltet		grønsaltet		røget	
			Karakter	Bemærkninger	Karakter	Bemærkninger	Karakter	Bemærkninger
Kjøge.								
26. Juni 99.	34	a	—		—		—	*
		b	—		—		9.0	
	35	a	—		—		11.0	
		b	—		—		—	*
	36	a	—		—		7.0*	sur.
2. Aug. 99	37	b	—		—		7.5	lagesprængt.
		a	—		—		11.0	lagesprængt.
	38	b	—		—		9.0*	
		a	—		—		12.0	
	39	b	—		—		13.5	
20. Sept. 99	40	a	—		—		11.5	
		b	—		—		11.5	
	41	a	—		—		11.5	
		b	—		—		10.0*	meget salt.
	42	a	—		—		8.0*	for salt, tørt.
		b	—		—		13.0	
		b	—		—		12.5	
	b	—		—		13.0		
Vejle.								
15. Juli 98.	43	a	11.0		—		11.5	
		b	13.0		12.5		—	
	44	a	11.0		11.0		—	
		b	11.5		—		13.0	
	45	a	11.0		—		11.5	
11. Aug. 98.	46	b	12.0		11.0	{ Fillet bleg, slimet.	—	
		a	12.0		11.5		11.5	
	47	b	13.0		—		12.0	Fillet bleg.
		a	12.0		—		—	
	48	b	12.0		11.0	slimet.	—	Fillet bleg.
1. Sept. 98.	49	a	11.0		—		11.5	Fillet bleg.
		b	12.0	lagesprængt.	10.5	lagesprængt.	11.0	{ Farve uens i Skinke.
	50	a	12.0		—		—	
		b	11.0	lagesprængt.	12.0		12.0	
	51	a	12.0		—		11.0	Farven uens.
22. Sept. 98.	52	b	11.0		11.0		—	
		a	11.7	{ svampet, f. Lage.	—		10.5	{ bleg, uens- artet.
	b	10.5	11.0			—		
	53	a	11.7			—	12.0	
		b	11.5		12.0		—	

* Bedømt i London.

Slakteri og Dato	Forsøgssvn. Nr.	Sidernes Nr.	1ste Bedømmelse		2den Bedømmelse			
			grønsaltet		grønsaltet		røget	
			Karakter	Bemærkninger	Karakter	Bemærkninger	Karakter	Bemærkninger
22. Sept. 98.	54	a	11.5	l. svampet.	—		11.0	
		b	11.5		10.5		—	
	55	a	11.5		—		11.0	l. svampet.
		b	11.0		10.0		—	
13. Okt. 98.	56	a	11.5	l. svampet.	—		10.0	bleg Skinke.
		b	11.5		10.0	bleg Skinke.	—	
	57	a	11.0		—		10.5	lagesprængt.
		b	11.5		11.0	lagesprængt.	—	
	58	a	11.5		—		12.0	
		b	10.5		10.0	pletetSkinke	—	
	59	a	11.5		—		10.5	
		b	11.5		10.5		—	
1. Juni 99..	60	a	12.0		12.0		—	
		b	11.0		—		12.0	
	61	a	10.5	{ mørk, fri Lage.	10.5	sur.	—	
		b	12.5		—		11.5	
	62	a	10.0		—		—	
		b	10.5	løs, fri Lage. blodige Ribben.	11.5		12.5	
29. Juni 99.	63	a	—		—		— *	
		b	—		—		9.5	lagesprængt
	64	a	—		—		11.0	
		b	—		—		— *	
	65	a	—		—		13.0*	
		b	—		—		9.0	
	66	a	—		—		11.0	
		b	—		—		12.0*	
3. Aug. 99	67	a	—		—		8.5	megen f. Lage
		b	—		—		9.5	ikke frisk Bov
	68	a	—		—		11.5	
		b	—		—		10.0	ikke frisk Bov
21. Sept. 99	69	a	—		—		12.0	
		b	—		—		11.0*	
	70	a	—		—		11.5	
		b	—		—		12.0	
	71	a	—		—		11.0*	
		b	—		—		14.0	

Injectionssaltnng.

Odense.								
1. Juli 98 ..	72	a	10.5	mørk v. Nakken.	12.5	mørk v. Nakken.	—	
		b	11.0	do.	—		11.5	

* Bedømt i London.

Slagteri og Dato	Forsøgssvin Nr.	Sidernes Nr.	1ste Bedømmelse		2den Bedømmelse			
			grønsaltet		grønsaltet		røget	
			Karakter	Bemærkninger	Karakter	Bemærkninger	Karakter	Bemærkninger
1. Juli 98	73	a	11.0		—		12.5	
		b	10.5	mørk v. Nakken.	12.0		—	
	74	a	11.0		—		11.5	
18. Juli 98		b	10.5		11.0		—	
	75	a	12.0	mørk v. Nakken.	—		12.0	mørk ved Nakken.
		b	9.5	do.	12.0	mørk ved Nakken.	—	
15. Aug. 98	76	a	10.0		11.0		—	
		b	12.5		—		11.5	
	77	a	12.5		—		13.0	
5. Sept. 98		b	12.5		13.0		—	
	78	a	10.5	blodsprængt	9.8	blodsprængt.	—	
		b	10.0	do.	—		10.5	blodsprængt.
26. Sept. 98	79	a	11.5		—		11.5	
		b	11.0	mørk i Bov.	10.5		—	
	80	a	10.5	blodsprængt.	—		11.5	blodsprængt.
18. Okt. 98		b	11.5	do.	9.5	blodsprængt.	—	
	81	a	11.5	mørk v. Nakken.	—		12.0	mørk.
		b	10.0	do.	10.5		—	
6. Juni 99	82	a	11.0	mørk.	—		11.5	
		b	11.5	do.	11.5		—	
	83	a	11.2		—		13.0	
18. Okt. 98		b	11.5		11.5		—	
	84	a	11.7		—		12.5	
		b	11.5		10.5		—	
18. Okt. 98	85	a	7.5	blodsprængt.	8.0	blodsprængt.	—	
		b	9.5	do.	—		9.0	blodsprængt.
	86	a	10.5	l. blodsprgt.	13.0		—	
18. Okt. 98		b	12.5		—		12.5	
	87	a	9.5	blodsprængt, svampet.	9.5	plettet.	—	
		b	10.5	blodsprængt.	—		10.0	mørk.
18. Okt. 98	88	a	10.0	do.	10.5	blodsprængt.	—	
		b	10.0	do.	—		4.0	blodsp. fordærvet.
	89	a	11.5		—		11.0	plettet i Skin-ken.
18. Okt. 98		b	10.5		8.5	blodsprængt.	—	
	90	a	11.0		—		10.8	blodsprængt.
		b	11.0		10.3	blodsprængt.	—	
6. Juni 99	91	a	11.0		11.5		—	
		b	11.0		—		10.5	blodsprængt.
	92	a	11.5		—		12.0	
6. Juni 99		b	11.5		11.5		—	
	93	a	11.0	lagefyldt.	13.5		—	
		b	14.5		—		12.5	

Slagteri og Dato	Forsøgssvin Nr.	Sidernes Nr.	1ste Bedømmelse		2den Bedømmelse			
			grønsaltet		grønsaltet		røget	
			Karakter	Bemærk- ninger	Karakter	Bemærk- ninger	Karakter	Bemærk- ninger
6. Juni 99..	94	a	13.5		13.0		—	
		b	13.5				13.5	
	95	a	13.0		12.0		—	
		b	13.0				13.0	
3. Juli 99 ..	96	a	—		—		— *	
		b	—		—		11.5	
	97	a	—		—		12.5	
		b	—		—		— *	
	98	a	—		—		10.0*	
		b	—		—		13.5	
	99	a	—		—		13.0	
		b	—		—		13.0*	
7. Aug. 99 ..	100	a	—		—		12.5	
		b	—		—		11.5	mørk.
	101	a	—		—		7.0	mørk.
25. Sept. 99.		b	—		—		8.0	sur i Skinken.
	102	a	—		—		13.0	sur i Skinken.
		b	—		—		12.5	
	103	a	—		—		14.0	
		b	—		—		10.0*	
	104	a	—		—		12.0*	meget salt.
		b	—		—		12.5	

Auto-Cure.

Vejle.								
18. Juli 98 ..	108	a	12.0		12.5		—	
		b	12.0		—		11.5	
	109	a	12.0		—		12.0	
		b	12.0		11.5		—	
17. Aug. 98.	110	a	10.5	Karb. graa.	11.0	Karb. graa.	—	
		b	12.0		—		11.0	
	111	a	11.0	{ Skinken	11.0	l. slimet.	—	
		b	12.0	mørk.	—		11.5	
	112	a	11.0		—		11.0	fri Lage.
		b	11.0	raa.	11.5		—	
6. Sept. 98 ..	113	a	11.0	bleg.	10.3	bleg.	—	
		b	11.0	do.	—		10.5	bleg, Lage.
	114	a	11.0		—		11.5	
		b	10.5		11.0		—	
	115	a	10.5		—		11.0	
		b	12.0		11.5		—	
	116	a	11.0		—		12.0	
		b	9.5	graa, lage- fyldt.	11.5		—	

* Bedømt i London.

Slagteri og Dato	Forsøgssvin Nr.	Sidernes Nr.	1ste Bedømmelse		2den Bedømmelse			
			grønsaltet		grønsaltet		røget	
			Karakter	Bemærkninger	Karakter	Bemærkninger	Karakter	Bemærkninger
27. Sept. 98.	117	a	9.8	svampet.	—	—	9.5	svampet.
		b	9.0	do.	9.5	svampet.	—	—
	118	a	11.5	—	10.5	—	—	—
		b	11.5	—	—	—	10.5	—
	119	a	11.0	—	11.0	—	11.0	—
18. Okt. 98.		b	11.5	—	—	—	11.0	—
	120	a	11.0	—	10.5	—	—	—
		b	11.5	—	—	—	11.5	—
	121	a	10.5	bleg.	10.0	bleg.	—	—
		b	10.5	—	—	—	11.0	—
	122	a	12.0	—	—	—	11.0	—
		b	11.5	—	10.0	bleg, uens.	—	lagefyldt.
	123	a	11.0	—	—	—	11.0	—
		b	12.0	—	10.5	uens.	—	bleg.
	124	a	11.5	—	—	—	11.0	—
6. Juni 99.		b	11.5	—	10.5	bleg.	—	svampet.
	125	a	10.5	—	—	—	10.0	—
		b	10.5	—	10.0	bleg, friLage.	—	—
	126	a	10.0	mørk, uens.	9.0	mørk, uens.	—	uens, fri Lage
		b	11.5	mørk.	—	—	12.0	—
4. Juli 99.	127	a	12.0	fri Lage.	12.0	—	—	—
		b	12.0	—	—	—	12.0	—
	128	a	10.0	løs, fri Lage.	9.0	løs, sur.	—	—
		b	10.5	mørk paa Ribben.	—	—	12.0	—
	129	a	—	—	—	—	— *	for salt.
		b	—	—	—	—	8.0	graa, lage-sprængt.
	130	a	—	—	—	—	12.0*	—
		b	—	—	—	—	8.0	graa, uens.
	131	a	—	—	—	—	11.0	—
		b	—	—	—	—	13.0*	—
8. Aug. 99.	132	a	—	—	—	—	9.0	graa Farve.
		b	—	—	—	—	— *	—
	133	a	—	—	—	—	9.5	ikke frisk Bov
8. Aug. 99.		b	—	—	—	—	9.5	ikke frisk Bov
	134	a	—	—	—	—	11.5	—
26. Sept. 99.		b	—	—	—	—	11.0	—
	135	a	—	—	—	—	11.0	—
		b	—	—	—	—	11.5	—
	136	a	—	—	—	—	10.0*	bleg, salt.
		b	—	—	—	—	11.0	—
	137	a	—	—	—	—	12.0	—
		b	—	—	—	—	12.0*	bleg.

* Bedømt i London.

Tab. 6. Forsøgsdyrenes Saltningsmaade.

	Odense.		Vejle.		Kjøge.
	Gulv-saltning.	Injection.	Gulv-saltning.	Auto-cure.	Gulv-saltning.
	1—3	72—74	—	—	—
	4—6	75—77	43—45	108—110	—
	7—9	78—80	46—48	111—113	—
	10—13	81—84	49—52	114—117	—
	14—17	85—88	53—55	118—121	—
	18—21	89—92	56—59	122—125	—
	22—24	93—95	60—62	126—128	—
	25—28	96—99	63—66	129—132	34—37
	29—30	100—101	67—68	133—134	38—39
	31—33	102—104	69—71	135—137	40—42
Ialt...	33	33	29	30	9

Oversigt

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

- 1 (18de fra N. J. Fjord). 1883. a. Maaling af Kraftforbrug ved Burmeister & Wains lille og de Lavals Centrifuger. b. Skummingsforsøg med de samme Centrifuger (Konkurrenceforsøg i Vestervig). c. Almindelige Bemærkninger om Centrifuger. d. Anvendelse af skummet Mælk til Foder for Kalve og Svin. (50 Øre.)
Tillæg hertil.*) 1883. a. Kemisk Sammensætning af nymalket Mælk og skummet Mælk, Kjørnemælk og Valle fra danske Mejerigaarde. b. Vanskelighed med at faa Mælk. c. Mælks Næringsværdi (af Panum).
2. (19de fra N. J. Fjord). 1883. a. Fodring af Kalve og Grise med skummet Mælk fra Centrifuge og Bøtter. b. Holdbarhed af centrifugeret og ikke-centrifugeret Mælk. c. Forøgelse af centrifugeret Mælks Holdbarhed ved Opvarmning. (50 Øre.)
3. (20de fra N. J. Fjord). 1885. Is, Bøtter og Centrifuge. Forsøgene udførte paa Tanderup, Ravnholt (med Ryslinge), Lustrupholm og Ladelundgaard. (50 Øre.)
4. 1885. Om tuberkuløs Mælk. a. Undersøgelser angaaende Mælk og Mejeriprodukter af tuberkuløse Køer (af Prof., Dr. med. Bang). b. Kemisk Undersøgelse af Mælken fra Køer med Yverbetændelse (af Prof. V. Storch). (50 Øre.)
5. (21de fra N. J. Fjord). 1885. a. Udtørring af Laboratoriet under dets Opførelse. b. Afkølingsforsøg med Kjød af nylig slagtede Kreaturer. (50 Øre.)
- 6*) (22de fra N. J. Fjord). 1885. Foreløbige Forsøg over Fedmen af og Kontrol med den til Fællesmejerier leverede Mælk.
7. 1886. To Osteudstillingsforsøg med Ost af skummet Mælk fra Is- og Centrifugemejerier (af Prof. V. Storch). (50 Øre.)
8. (23de fra N. J. Fjord). 1886. Afkøling af Smør under dets Henstand i Mejerier og dets Forsendelse med Jærnbane og Dampskibe. (50 Øre.)
9. (24de fra N. J. Fjord). 1887. Betaling af sød Mælk i Fællesmejerier efter „Førskjel i pCt. Fløde“ (Differensberegning) (1 Kr.), hvortil slutter sig
- Tillæg. 1887. Tabelværk (5 Kr.) med Tavle (2 Kr. 35 Øre) til Brug i Fællesmejerier, særlig hvor man ønsker at betale Mælken efter dens Fedme.
10. (25de fra N. J. Fjord). 1887. Fodringsforsøg med Svin, navnlig over Forholdet mellem Foderværdien af skummet Mælk og Valle samt mellem Korn, Mælk og Valle. (50 Øre.)
11. 1888. Undersøgelser af Hvede og Hvedemel fra Dyrkningsforsøg, iværksatte af det Kgl. danske Landhusholdningsselskabs Hvedeudvalg (af Docent E. Gottlieb). (50 Øre.)

12. 1888. Undersøgelser over Aarsagen til Kværke (af Prof. G. Sand og Lektor C. O. Jensen). (50 Øre.)
13. (26de fra N. J. Fjord). 1888. Bevægelige Forsøgsstationer i Danmark. a. Almindelig Oversigt over Forsøgene 1872—87. b. Fodringsforsøg med Malkekøer i Vinteren 1887—88. (50 Øre.)
14. 1889. Aarsagerne til Yverbetændelse hos Kvæget (af Prof. Dr. med. Bang). (50 Øre.)
15. (27de fra N. J. Fjord). 1889. Fodringsforsøg med Svin. a. Sammenligning mellem Korn og Oljekager og b. mellem Svin af forskellige Racer. (50 Øre.)
16. 1889. Om tuberkuløs Mælk. a. Undersøgelser over Smitteevnen af Mælk af tuberkuløse Køer og over Varmens Indvirkning paa Tuberkelbaciller i Mælk (af Prof. Dr. med. Bang). b. Undersøgelser over Mælkens Omdannelse ved Yvertuberkulose (af Prof. V. Storch). (50 Øre.)
17. (28de fra N. J. Fjord). 1889. 2det Aars Fodringsforsøg med Malkekøer: Sammenligning mellem Kraftfoder og Roer. (50 Øre.)
18. 1890. Nogle Undersøgelser over Flødens Syrning (af Prof. V. Storch). (50 Øre.)
19. (29de fra N. J. Fjord). 1890. Fodringsforsøg med Svin. a. Korn, Majs og Rugklid. b. Korn, Roer og Kartofler. c. Svin af forskellige Racer. (50 Øre.)
20. (30te fra N. J. Fjord). 1890. 3die Aars Fodringsforsøg med Malkekøer. Fortsat Sammenligning mellem Kraftfoder og Roer. (50 Øre.)
- 21*) 1891. Den Kochske Lymfe som diagnostisk Middel over for Kvægets Tuberkulose (af Prof. Dr. med. Bang).
22. 1891. Pasteuriseringsforsøgene. a. Bakteriologiske Undersøgelser over visse Mælke- og Smørfejl (af Lektor C. O. Jensen). b. Forsøg med Pasteurisering af sød Mælk og Fløde samt Anvendelse af god Syre som Middel til Bekæmpelse af forskellige Mælke- og Smørfejl og c. Holdbarhedsforsøg med pasteuriseret Mælk (af Overassistent H. P. Lunde). (1 Kr.)
23. 1891. Forsøg med Brødbagning af Rugmel og Hvedemel samt Blandinger af disse. (50 Øre.)
- 24*) 1891. Fortsatte Forsøg med Tuberkulin (af Prof. Dr. med. Bang).
25. 1892. Undersøgelse af nogle Former af Rødsyge hos Svinet. a. Om Endokarditis hos Svinet (af Prof. Dr. med. Bang). b. Om Knuderosen, tør Hudbrand og Rødsyge (af Lektor C. O. Jensen). (50 Øre.)
26. 1892. Fodringsforsøg med Svin i Aarene 1890—92. a. Korn og Hvedeklid. b. Korn, Runkelroer (og Sukkerroer) samt kemiske Undersøgelser af de til Forsøgene benyttede Foderstoffer (af Prof. V. Storch). (50 Øre.)
27. 1892. 4de og 5te Aars Fodringsforsøg med Malkekøer (1891 og 1892). Sammenligning mellem Korn og Oljekager. (50 Øre.)
28. 1893. Samlet Beretning om de „sammenhængende Rækker af Smørudstillinger“ 1889—1892. (Fortsættes i 33te). (2 Kr.)
29. 1894. 6te og 7de Aars Fodringsforsøg med Malkekøer (1893 og 1894). Sammenligning mellem Korn og Hvedeklid. (50 Øre.)
30. 1895. Fodringsforsøg med Svin i Aarene 1891—94. a. Sammenligning mellem Korn — Roer — Gulerødder (og Turnips). Korn — Oljekager — Roer. Byg og Majs. Dansk og russisk Byg. b. Slagtningsforsøg. c. Kornforbrug til 1 Pd. Tilvæxt, ved svagere og stærkere Fodring, ved Vinter- og Sommerforsøg. d. Fodringsforsøg med store Svin. e. Sammenligning mellem Galt og So. (1 Kr.)
31. 1895. Forsøg med Apparater til hurtig Fedtbestemmelse i Mælk (Babcock's, Gerber's og Lindstrøm's). (50 Øre.)
32. 1895. Syrningsforsøg. (Sammenligning mellem Handelssyrevækkere og Kjærnemælk fra gode Mejerier). (50 Øre.)

33. 1895. Anden samlede Beretning om de „sammenhængende Rækker af Smørudstillinger“ (Fortsættelse af 28de). (50 Øre.)
34. 1895. Samlet Oversigt over Fodringsforsøgene med Malkekøer 1887—1895. (75 Øre.)
35. 1896. Forsøg med et selvregulerende Pasteuriseringsapparat (af Lektor, Dr. med. V. Henriques og Assistent V. Stribolt). (50 Øre.)
36. 1896. Undersøgelser over Konsistensfejl hos Smørret samt over Smørrets og Mælkekuglernes Bygning (af Prof. V. Storch). (2 Kr.)
37. 1897. Forsøg over Foderets Indflydelse paa Smørrets Kvalitet. 1892—96. (1 Kr.)
38. 1897. I. Seruminjektioner som Forebyggelsesmiddel mod Lungesygge hos Hesten, II. Oversigt over den bakteriologiske Afdelings Virksomhed indtil Marts 1897 (af Lektor C. O. Jensen). (50 Øre.)
39. 1897. 8de og 9de Aars Fodringsforsøg med Malkekøer. Sammenligning mellem Blandsæd og Hvede (1895) og mellem Blandsæd og Melassefoder (1896). (1 Kr.)
40. 1898. En kemisk Prøve til at afgjøre, om Mælk eller Fløde har været opvarmet til mindst 80° C eller ikke (af Prof. V. Storch). (50 Øre.)
41. 1898. Sammenlignende Undersøgelser af forskellige Apparaters Anvendelighed til Kontrollering af Mælkens Fedme. (1 Kr.)
42. 1899. Fodringsforsøg med Svin i Aarene 1895—98. Foderværdien af Kaalrabi og Turnips, Sammenligning mellem Hvede og Byg. Foderværdien af forskellige Slags Melassefoder samt Palmekager og Majs med Hensyn til Flæskets Kvalitet. (1 Kr.)
43. 1899. Forsøg med Pasteuriseringsapparater. (1 Kr.)
44. 1899. Undersøgelser over Fedtdannelse i Organismen ved intensiv Fedtfodring (af Lektor, Dr. med. V. Henriques og Assistent C. H. Hansen.) (50 Øre.)
45. 1899. 11te og 12te Aars Fodringsforsøg med Malkekøer (1898—99). Sammenligning mellem Blandsæd og Majs. (1 Kr.)
46. 1900. Undersøgelser over Smørfedts Lysbrydningsevne, Jodtal og Indhold af flygtige Syrer (1 Kr.)
47. 1900. Forsøg med Pasteuriseringsapparater (Fortsættelse af 43de Beretning) (1 Kr.)
48. 1901. A. Forsøg over Smørudbyttet ved Fremstilling af vasket fersk Smør i Sammenligning med almindelig salt Smør, samt B. Forsøg over, hvilken Indflydelse Udluftning af den søde Mælk har paa Smørrets Finhed og Holdbarhed. (50 Øre.)
49. 1901. (Nærværende Beretning). (50 Øre.)

Forud for de ovenfor opførte 49 Beretninger fra Laboratoriet gaa følgende 17 Forsøgsberetninger fra N. J. Fjord, hvilke findes trykte i Tidsskrift for Landøkonomi de Aargange, der nedenfor ere angivne:

- 1*) (1867). Varmegrad i det Indre af store Stykker Kjød under dets Kogning.
- 2 (1868). Kogning i Hø (50 Øre).
- 3*) (1870). Kogning i Dampkøgekjedler.
- 4*) (1870). Kogning i store indmurede Kjedler
- 5*) (1872). Vanddampe som Opvarmningsmiddel i Mejerier.
- 6*) (1875). Regnmaaleres Konstruktion og Opstilling.
- 7*) (1875). Opbevaring af Is og Sne.
- 8*) (1876). do. do. (særlig Sneforsøg).
- 9*) (1877). Forskellige Svalekummer; Afkølingens Hurtighed i forskellige Spande; de første Kjærningsforsøg.

- 10*) (1877). Smørudbytte ved forskellig Skumningstid og i forskellige Spande samt ved forskellig Afkøling med Is og Vand.
- 11 (1878). Opbevaring og Anvendelse af Is og Sne til Mejeribrug (50 Øre).
- 12*) (1879). Spredte Vinterforsøg over Smørudbytte ved Centrifuger.
- 13*) (1880). Loven for Svind i Ishuse. Temperaturforandringer i Smør. Varme i Jærnbanevogne. Varme i Dampskibsrum.
- 14 (1881). Centrifugeforsøg (Lefeldt og Nielsen & Petersen). Centrifuge af Is — Bøtter (Rosenfeldt). Kjørsel, Henstand, Afkøling, Opvarmning — den søde Mælk (50 Øre).
- 15*) (1881). Centrifuge, Is, Bøtter og Kjærning af Mælk. Centrifuger (Nielsen & Petersen's og de Laval's) drevne ved Dampkraft og Hestekraft. Centrifugens sidste Indhold (Nielsen & Petersen's og Lefeldts) Sugning af Fløde og Mælk.
- 16 (1881). Smørudbytte ved forskellige Mejerisystemer af Mælk fra Køer af forskellige Racer: A. Angelsk og jysk Race. B. Korthorns og jysk Race (50 Øre).
- 17* (1882). Centrifuge, Is, Vand, Bøtter, Kjærning af Mælk (Ourupgaard). Sammenlignende Centrifugeforsøg (Burmeister & Wain's, Nielsen & Petersen's og de Laval's). Forskellige Forsøg med Centrifugedele: Tilstrømningstragt, Stigerør; Kraftmaalinger m. m. Afkølingsapparat for Fløde.
- Extra-Nr.: (1883). Cooley's Undervandssystem.

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