

69de Beretning

fra

den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskoles

Laboratorium for landøkonomiske Forsøg.

Forsøg med Paraffinering af Ost.

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

København.

I Kommission hos Aug. Bang.

Trykt hos J. H. Schultz A/S.

1910.



I Begyndelsen af Aaret 1908 henvendte det Kgl. danske Landhusholdningsselskab sig til Forsøgslaboratoriet med Forespørgsel om, hvorvidt dette vilde kunne udføre nogle Forsøg over Paraffinering af Ost. Paraffinering af Ost havde paa det Tidspunkt været meget praktiseret i Amerika, hvor Landhusholdningsselskabets Konsulent i Mejerisager, cand. polyt. *Ellbrecht*, paa en Rejse i 1906—07 havde haft Lejlighed til at sætte sig ind i, hvorledes Paraffineringen udførtes, og havde set saa gode Resultater af denne Fremgangsmaade, at han mente at burde henlede Landhusholdningsselskabets Opmærksomhed paa denne Sag. Laboratoriet havde allerede i 1905 udført nogle mindre Forsøg med Paraffinering af Ost, men havde paa Grund af forskellige Mangler ved Metoden opgivet disse Forsøg.

Efter Landhusholdningsselskabets Forespørgsel gik Forsøgslaboratoriet saa meget hellere ind paa at genoptage disse Forsøg, som det meget vel indsaa den Betydning, Paraffineringen af Osten vilde kunne faa for Praksis, dersom de Vanskeligheder ved Metoden, det var stødt paa før, kunde fjernes.

Forsøgene paabegyndtes i April 1908 og udførtes paa Mejerierne Langeskov (Mejeriejer *Andersen*), Nutiden (Bestyrer *Ravn-Poulsen*), Tranekær (Bestyrer *A. Jensen*), og Wedellsborg, (Bestyrer *J. Dam*).

Disse Herrer samt Mejeriernes Bestyrelser bringer Laboratoriet sin Tak for den Beredvillighed, hvormed Mejerierne er stillede til Raadighed for Forsøgene og for den Interesse og Hjælpsomhed, med hvilken Forsøgsarbejdet er bleven fulgt.

I Arbejdets Planlæggelse og Udførelse deltog Konsulent *Ellbrecht*, og Laboratoriet griber Lejligheden til at bringe ham sin Tak, fordi han har staataet det bi med Raad og Daad. Ligeledes skylder Laboratoriet Hr. *J. H. Monrad* Tak for de Oplysninger, han har givet Laboratoriet om Paraffineringen og dens Anvendelse i Amerika.

Endelig bringer Laboratoriet sin Tak til »Vacuum Oil Company« for den Støtte, det har ydet Forsøgene først ved at lade en af dets Funktionærer deltage i Arbejdets Udførelse og dernæst ved at stille Paraffin og Redskaber (Gryde, Tang o. s. v.) til Disposition for Forsøgene.

Forsøgene er udførte af Overassistent *Lunde*, og endelig er Materialet bearbejdet og Beretningen skrevet af Assistent, cand. polyt. *E. Holm*.

København, Februar 1910.

N. O. Hofman Bang.

Paraffinering af Ost.

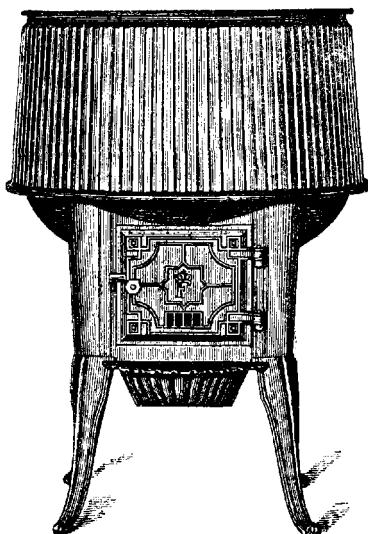
Fra tidlig Tid har det været brugt her i Landet at indgnide Osten med Vallesmør, dels for at hindre en for hurtig Udtørring af Skorpen, dels for at beskytte Overfladerne mod Fluelarver. Senere fremkom der i Amerika forskellige »Ostesmørelser«, som i Hovedsagen bestod af Voks, Harpiks og Fedt og som underordnet Bestanddel Stoffer, der skulde holde Fluer borte. Dog var det først, efter at »Standard Oil Company« i Aaret 1897 var begyndt med at fremstille et paraffinagtigt Stof — Gargoyle Ostevoks — at Osterierne for Alvor optog den Ide, helt at overtrække Ostene med et beskyttende Lag Ostevoks.

Dog faldt Forsøgene ikke helt tilfredsstillende ud i Begyndelsen, man manglede endnu passende Redskaber, og herunder led vore første Forsøg i 1905 ogsaa. Man klagede med Grund over, at Paraffinlaget ikke vilde hæfte sig fast nok til Skorpen og var for tykt. Disse Ulemper er man senere kommen noget ud over ved at foretage Paraffineringen ved langt højere Temperatur, hvilket imidlertid kræver særlige Gryder til Paraffinets Ophedning, medens man før nøjedes med et Vandbad til at smelte det i.

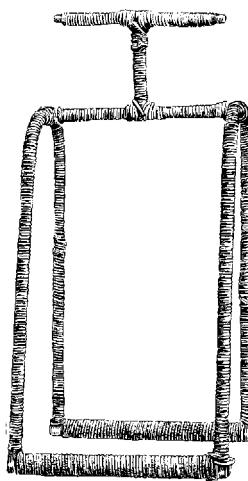
Da Laboratoriet i 1908 genoptog Undersøgelserne over Paraffinering af Ost, blev det overdraget Overassistent *H. P. Lunde* at udføre disse Undersøgelser, bistaaet af Konsulent *G. Ellbrecht*, og Formaalet var at faa afgjort, om Paraffinering af Ost egnede sig for de Ostetyper, der almindeligvis fremstilles her i Landet. Da der alt forelaa udtømmende Anvisninger til Metodens Udførelse baade fra Amerika og fra Sverrig, mente man i et og alt at kunne holde sig til den Brugsanvisning, som »Vacuum Oil Company« selv har udarbejdet, og

væsentligst at indskrænke Undersøgelserne til at omfatte Methodens Virkning paa Ostens S v i n d og K v a l i t e t.

Til Paraffinering af Ost hører som nævnt en Gryde, hvori Ostevokset bliver smeltet og ophevet. Den Grydeform, der er blevet anvendt ved disse Undersøgelser, ses paa hosstaaende Tegning. Det er en fritstaaende Gryde, der opvarmes ved direkte Flammer fra et Ildsted, hvor der kan anvendes Kul, Træ eller Tørv. Den leveres ved Henvendelse til »Vacuum Oil Company« eller til Firmaet Ohlsen & Ahlmann her i Byen til en Pris af 34 Kroner, heri Laaget medregnet.



Gryde.



Tang.

Forsøgene har nu vist, at der kan arbejdes meget tilfredsstillende med en saadan Gryde, dog maa man stadig anvende megen Paapasselighed for at undgaa Ulykker, da Ostevokset er meget brændbart og er selvantændeligt ved ca. 250° C. Temperaturen i Badet bør derfor stadig følges ved Hjælp af et Termometer, og den bør ikke overstige 240° C. Skulde det imidlertid ske, at der kommer Ild i Paraffinen, kan Ilden kvæles ved at der lægges et Laag over Gryden; det gaar derimod ikke an at prøve at slukke med Vand, da der saa vil ske Ekspllosion. En anden Forsigtighedsregel, der bør følges, er at standse Neddypningen af Ost, saa længe Indfyringen foregaar, og at paase,

at der ikke løber Ostevoks ned ad Grydens Ydersider. I øvrigt anbringes Gryden som oftest i det fri.

Foruden Ostevoks og Gryde maa man have Tænger til at føre Ostene med under Neddypningen. Disse Tænger er af fortinnet Jærn, men kan i øvrigt være indrettede paa forskellig Maade, saaledes at Ostene let kan lægges i og igen udtages deraf samtidig med, at de sikre mod, at Osten tabes under Dypningen; thi dels kan dette give Anledning til, at den hede Paraffin sprøjter op paa den Person, der uheldigvis taber Osten, dels til, at Paraffinen koger over ved den stærke Dampudvikling fra Ostens Overflade, og endelig kan Osten blive ødelagt ved at ligge for længe i Badet. For alle Tilfældes Skyld er det derfor heldigt at have en Greb eller et lignende Redskab ved Haanden, for derved at kunne optage en tabt Ost af Badet.

Ved stadig at arbejde med den samme Tang, bliver denne efterhaanden saa varm, at den sætter Mærker i Ostene paa Be-røringsstederne, dette modvirkes ved at omvikle Tangens Grenе med tykt Sejlgarn, saaledes som hosstaaende Tegning udviser, eller ogsaa at have flere Tænger til Raadighed til skiftevis Brug.

Naar en Ost skal paraffineres, maa den forud være renset paa Overfladen, og det hvad enten den er frisk eller noget lagret. Rensningen sker ved Skrabning og Vaskning i Kalkvand efterfulgt af en Aftørring med en ren Klud, hvorefter Ostene henlægges paa rene Hylder, for at Skorpen yderlig kan tørres til næste Dag. Naar Paraffineringen derefter kan begynde, overbeviser man sig først om, at Badet har den rette Temperatur, ca. 200° C; er dette sket, dypper man den tomme Tang i Badet og lægger derefter en Ost i Tangen, sænker Osten et Øjeblik helt ned i Badet og tager den op igen, hvortil kun medgaard et Par Sekunder. Man holder den nu et Øjeblik over Gryden til Afdrypning, hvorved Paraffinen samtidig stivner, og Osten kan nu uden Ulempe tages ud af Tangen med de bare Hænder og anbringes paa sin Plads i Ostelageret. Sker det, at Paraffinen paa et enkelt Sted stødes af, og man ønsker straks at udbedre Skaden, kan det ske ved Afglatning med et varmt Jærn.

Som en almindelig Regel gælder det, at jo højere Temperaturen er i Badet, desto kortere Tid behøver Ostene at være deri; lader man Ostene blive for længe i Badet, vil der opstaa Blærer i Skorpen, hvilket bør undgaas.

Den Plan, der ved disse Undersøgelser blev fulgt, er simpelt den, at der paa et Mejeri er udtaget 6 Oste af samme Ostning, altsaa 6 Oste, der maa antages at være ganske ens i kvalitativ Henseende og tillige meget nær ens i Størrelse. Af disse er saa de 3 Oste straks vejede og henlagte paa Lageret, medens de 3 andre først er vaskede og tørrede, derefter vejede, paraffinerede og vejede paa ny og saa henlagte paa Lageret, Side om Side med de 3 første Oste. Dette er saa hver Gang gentaget 4—5 Gange med Oste af forskellig Alder, saaledes at der til en Undersøgelsesrække i Almindelighed er medtaget fra 24—30 Oste. Dernæst er Undersøgelsen gennemført paa 4 forskellige Mejerier og gentagne Gange paa hvert Mejeri Aaret igennem.

Efter 1, 2 og 3 Maaneders Forløb er Ostene igen blevne vejede af Assistenten, og hver Gang er 1 Ost af hver Art bleven bedømt af Mejeriets Bestyrer i Forening med Konsulent *Ellbrecht* og Overassistent *Lunde* samt en enkelt Gang af Professor *Orla Jensen*.

Man vil nu i Hovedtabel 1 (Side 20—47) finde opført alle de enkelte Observationer, der angaaer Ostenes Alder, deres Indhold af Sødmælk, deres Vægt til forskellige Tider, samt Bedømmelsen af Ostene. Under Østenes Løbenummer vil man se, at der findes opført et Tal og derefter Bogstaverne, a, b, c, d, e og f. Hensigten hermed er at betegne, at de 6 Oste er af samme oprindelige Beskaffenhed; senere er d, e og f bleven paraffinerede, a, b og c har derimod faaet den almindelige Lagerbehandling.

Af alle disse Observationer er nu uddraget saadanne Tal, der kan belyse, hvorledes Svindet af paraffineret Ost har været i Modsætning til Svindet ved den almindelige Behandlingsmaade af Ost, og endelig hvorledes Bedømmelsen gennemgaaende har været for de 2 Slags Ost.

Hvad nu først Svind for holdene angaaer, saa har det været nødvendigt at omregne alle de direkte Observationer saaledes, at Ostenes Vægt umiddelbart før Paraffineringen er sat lig 100, medens de senere Vægte er udregnede i Forhold dertil. Gør man dette, bliver nemlig Forskellen mellem den første Vægt (100) og de følgende Vægte lig Procentsvindet i Tiden mellem Vejningerne.

Endnu en Ting maa der dog tages Hensyn til ved denne Opgørelse, nemlig at Vejningerne ikke altid er sket med regel-

Tabel I. Procent Svind af ikke paraffinerede og paraffinerede Ost fra de enkelte Mejerier i 30, 60 og 90 Dage.

Mejeri A.	Ikke paraffinerede			Paraffinerede			
	Ostenes Nummer	i 30 Dage	i 60 Dage	i 90 Dage	% Vægtfor- øgelse ved Paraffinering	i 30 Dage	i 60 Dage
1–4.....	3.0	5.8	8.8	0.2	0.8	2.1	4.9
26–28.....	2.3	4.3	6.8	0.9	0.0	0.6	1.5
38–41.....	1.9	4.4	7.1	0.3	0.0	0.8	2.2
51–54.....	2.8	5.3	7.0	0.3	0.1	2.3	4.2
60–63.....	3.9	5.0	6.7	0.2	0.3	1.7	3.2
68–71.....	3.4	6.3	6.7	0.4	0.7	3.0	3.9
81, 82 og 84 ...	5.9	6.4	7.7	0.3	1.6	2.2	4.3
Gennemsnit...	3.3	5.5	7.3	0.4	0.4	1.8	3.5

Mejeri B.

5–8.....	3.1	5.2	9.4	0.2	0.6	2.0	5.0
55–59.....	4.2	7.0	9.4	0.3	0.7	2.6	4.8
64–67.....	3.8	6.7	9.6	0.3	0.4	2.0	3.8
72–76.....	3.9	7.3	9.8	0.3	0.2	1.4	3.1
85, 86, 88 og 89*)	3.6	5.5	10.3	0.5	0.3	1.8	3.4
95–99.....	2.3	6.0	8.5	0.3	0.6	2.0	3.5
105–109.....	3.4	7.4	12.5	0.7	0.5	2.2	4.3
Gennemsnit...	3.5	6.4	9.9	0.4	0.5	2.0	4.0

Mejeri C.

9–12.....	2.0	4.3	5.9	0.2	0.0	3.6	5.2
22–25.....	2.8	4.4	5.6	0.3	0.6	2.1	3.4
34–37.....	1.8	3.2	5.2	0.3	0.2	1.6	3.5
Gennemsnit...	2.2	4.0	5.6	0.3	0.3	2.4	4.0

Mejeri D.

77–80.....	3.2	5.9	8.8	0.6	÷ 0.5	0.4	1.4
90–94.....	2.6	4.6	7.4	0.2	0.0	0.3	1.0
100–104.....	2.0	4.1	7.0	0.4	÷ 0.1	0.8	1.8
110–114.....	2.1	3.7	6.5	0.6	÷ 0.1	0.4	0.6
Gennemsnit...	2.5	4.6	7.4	0.4	÷ 0.2	0.5	1.2
Gsn. for A – D ...	2.9	5.1	7.5	0.4	0.3	1.7	3.2

*) Ost Nr. 87 er ikke medtaget i Opgørelsen, da der sikkert foreligger en Fejlvejning; Svindtallene her går i hvert Fald stik imod alle de andre Tagtagelser, saa det synes rigtigst at udelade dem.

mæssige Mellemrum. Er Vejningerne saaledes ved en Række Undersøgelser sket 23, 67 og 94 Dage efter Paraffineringen, men ved en anden Række efter 34, 60 og 87 Dages Forløb, saa kan man ikke uden videre regne med Tallene, men maa foretage en ny Omregning. Dette er sket paa den Maade, at man paa Millimeterpapir har tegnet Svindkurverne for hver enkelt Undersøgelsesrække ved at afsætte Dagene mellem Vejningerne som Abscisser og de dertil svarende Svindtal som Ordinater og saa forbinde de fundne Punkter ved en jævn Kurve. Disse Kurvers Ordinater i Abscisserne 30, 60 og 90 er da Svindet i ligesaa mange Dage.

Nu vil man erindre, at der hver Maaned er foretaget en Bedømmelse af Ostene, hvorved 1 Ost af hver Slags er blevet overskaaren og derved gaaet tabt for yderligere Svindundersøgelser, hvoraf følger, at vi i Materialet har langt flere Observationer over Svindet i 1 end i 2 og 3 Maaneder; da vi imidlertid har saa mange Observationer over Svindet i 3 Maaneder, vil det være rigtigst at holde sig hertil alene og skyde alle de andre Observationer ud. Opgørelsen for Svindet omfatter derfor kun de Oste, der er mærkede c og f, hvoraf de sidste var paraffinerede, de første ikke.

I Tabel I er nu opført Svindtallene i Procent for Ost fra de 4 forskellige Mejerier A, B, C og D. Tabellen angiver først, om Ostene har været behandlede uden eller med Paraffin, dernæst angiver den Svindet i henholdsvis 30, 60 og 90 Dage for de forskellige Undersøgelsesrækker, og endelig er der udregnet Gennemsnitstal for Svindet dels paa de enkelte Mejerier dels for alle Mejerier under ét. Betragter vi nu de sidste Tal først, saa ser vi, at Svindet for en almindelig Ost har været 2,9—5,1 —7,5 pCt. henholdsvis i 30, 60 og 90 Dage, hvorimod det tilsvarende Svind for en paraffineret Ost har været 0,3—1,7 og 3,2 pCt. Vi ser endvidere, at Gennemsnittet af den Paraffinmængde, der er blevet brugt paa de forskellige Mejerier er lille, nemlig fra 3 til 4 Kvint for hvert 100 Pund Ost, men at det dog for en enkelt Række har været oppe paa 9 Kvint.

I Tabel II er gjort et Uddrag af Tabel I for bedre at kunne se, hvilket Udbytte Mejerierne have haft ved at paraffinere Ostene. I Gennemsnit for alle 4 Mejerier har det været 2,6—3,4

Tabel II.

Mejeri	pCt. mindre Ostesvind ved Lagring af paraffineret Ost i 30, 60 og 90 Dage		
	i 30 Dage	i 60 Dage	i 90 Dage
A	2.9	3.7	3.8
B	3.0	4.4	5.9
C	1.9	1.6	1.6
D	2.7	4.1	6.2
Gennemsnit ...	2.6	3.4	4.4

og 4.4 pCt. ved Lagring i 30, 60 og 90 Dage; men vi ser tillige, at Udbyttet har været meget vekslende fra Mejeri til Mejeri, det har saaledes været mindst for C, størst for Mejeri D. Aarsagen dertil maa enten søges i en noget forskellige Lagerbehandling eller i Luftens Temperatur og Tørhedstilstand i de forskellige Lagerrum, men uheldigvis savnes der gennemførte Optegnelser derover, saa vi kan kun udtale vor Formodning derom; sikkert er det dog, at paa Mejeri C, hvor Svindtallene var saa smaa, var Luften meget fugtig.

Om Ostenes Alder paa det Tidspunkt, da Paraffineringen fandt Sted, giver Tabel III Oplysninger. Alderen har været meget forskellig baade paa det enkelte Mejeri og fra det ene Mejeri til det andet; den yngste Ost, der blev paraffineret, var 6, den ældste 45 Dage gammel, da det skete. I øvrigt var den genemgaaende Alder for Ostene paa de 4 Mejerier 15—19—20 og 24 Dage.

Foruden de foran omtalte Undersøgelser paa forskellige Mejerier over Paraffinering af forholdsvis frisk Ost er der ogsaa blevet udført 3 Rækker Forsøg med Paraffinering af ældre og mere lagrede Oste hos en herboende Ostegrosserer, der havde en stor og velbygget Ostekælder til sin Raadighed, og som tillod, at vi gjorde Forsøgene med hans Oste. Resultatet af disse Undersøgelser findes i Hovedtabel 2 (Side 48). Da Hensigten med disse Forsøg kun var at undersøge Svindforholdene, blev Ostene ikke bedømte, men kun vejede. Der blev af hvert Mærke udtaget 10 Ostes af samme Størrelse; disse blev omhyggeligt skrabede og afgnedne med et tørt Klæde, men nogen Vaskning af Ostene fandt ikke

Tab. III. Ostenes Alder ved Paraffineringen.

	Mejeri A		Mejeri B		Mejeri C		Mejeri D		
	Ostens Nr.	Alder ved Paraffinering i Dage	Ostens Nr.	Alder ved Paraffinering i Dage	Ostens Nr.	Alder ved Paraffinering i Dage	Ostens Nr.	Alder ved Paraffinering i Dage	
1	24	0.2	5	26	0.2	9	27	0.2	
2	23	0.1	6	14	0.3	10	21	0.2	
3	22	0.1	7	7	0.1	11	15	0.2	
4	19	0.2	8	12	0.3	12	9	0.3	
26	37	1.2	55	18	0.3	22	29	0.2	
27	21	1.0	56	14	0.3	23	23	0.4	
28	15	0.5	57	12	0.2	24	20	0.3	
38	12	0.4	58	11	0.2	25	15	0.3	
39	11	0.2	59	10	0.3	34	36	0.2	
40	8	0.2	64	23	0.3	35	18	0.3	
41	6	0.3	65	21	0.2	36	9	0.3	
51	11	0.4	66	20	0.3	37	17	0.3	
52	10	0.2	67	17	0.3				
53	9	0.2	72	20	0.4				
54	8	0.2	73	19	0.3				
60	23	0.4	74	17	0.2				
61	22	0.2	75	16	0.3				
62	21	0.2	76	14	0.3				
63	20	0.0	85	29	0.2				
68	11	0.3	86	25	0.4				
69	9	0.4	88	18	0.4				
70	7	0.4	89	17	0.5				
71	6	0.5	95	28	0.2				
81	11	0.3	96	28	0.3				
82	10	0.4	97	27	0.5				
84	6	0.3	98	23	0.3				
			99	11	0.4				
			105	31	0.7				
			106	28	0.6				
			107	19	0.8				
			108	18	0.8				
			109	25	0.8				
Gsn...	-	15	0.3	-	19	0.4	-	20	0.3
							-	24	0.4

Sted. Derefter blev Ostene vejede, 5 og 5 ad Gangen, de 5 blev straks henlagte paa Lageret, de 5 først paraffinerede ved 210—215° C, derefter paany vejede og henlagte Side om Side med de tilsvarende Oste. Dette blev hver Gang udført med 5 til 6 forskellige Mærker Ost, der var fra 1 til 6 Maaneder gamle, og Svindforholdene blev derefter fulgt ved maanedelige Vejninger i 4 Maaneder.

Tabel IV. Procent Svind af ikke paraffinerede og af paraffinerede Ost hos en Ostehandler i 30, 60, 90 og 120 Dage.

	Ikke paraffinerede				% legførligste ved Paraffinering	paraffinerede			
	i 30 Dage	i 60 Dage	i 90 Dage	i 120 Dage		i 30 Dage	i 60 Dage	i 90 Dage	i 120 Dage
1ste Række.....	1.2	2.1	3.0	3.7	—	÷ 0.2	÷ 0.1	0.2	0.2
2den —	1.0	1.8	2.2	3.8	0.2	÷ 0.1	0	0.1	0.2
3dje —	0.4	1.8	3.6	5.2	0.3	÷ 0.2	0	0.5	0.9
Gennemsnit....	0.9	1.9	2.9	4.2	—	÷ 0.2	0	0.3	0.4

I Tabel IV, hvor Svindet er opgjort paa samme Maade, som foran er beskrevet, vil man nu finde, at Svindet af den paraffinerede Ost i 120 Dage kun har været 0.4 pCt., medens det ved de ikke paraffinerede Ost udgjorde 4.2 pCt. af Ostenes Vægt paa det Tidspunkt, da Paraffineringen skete. Hertil er dog at bemærke, at Ostekælderen var vel fugtig, og at Ostene ikke blev rengjorte forud for de senere Vejninger. Hvad der saaledes tydelig fremgaar af disse Forsøg, er, at Paraffinering selv af gamle Ostे formindsker Ostesvindet ganske betydeligt og derfor synes at egne sig udmarket, hvor det er Hensigten at lagre Ostene i længere Tid.

Gaar vi derefter over til at undersøge, hvorledes Bedømmelsen af Ostene er falden ud, saa vil man af Hovedtabellen se, at der er givet særlige Karakterer for Form, Skorpe, Farve, Masse, Kvalitet, Lugt, Smag, og endelig har Dommerne givet en Hovedkarakter for hver enkelt Ost, en Karakter, der nærmest svarer til Ostens Handelsværdi, den behøver derfor ikke at være Gennemsnitstallet for alle de særlige Karakterer. Man har ment, det var rigtigst ved disse Undersøgelser at give en særlig Karakter for hver af de ovenfor nævnte Egenskaber, da det ikke var udelukket, at Paraffineringen kunde have Indflydelse paa enkelte af dem. For yderligere at forklare dette og for at forstaa, hvad Dommerne har lagt ind i denne Bedømmelse, er der Anledning til at gøre nogle almindelige Bemærkninger om disse Egenskaber.

Hvad nu først Ostenes Form angaaer, saa har alle Ostene

fra de 3 første Mejerier været »runde«, d. v. s. cylindriske; det samme gælder for øvrigt ogsaa de store Oste fra Mejeri D, hvorimod de smaa Oste paa mellem 3 og 4 Pund var formede som »Mursten«. Det, der nu er givet Karakter for ved Formen, er naturligvis ikke, om Ostene ere formede runde eller firkantede, men kun for de Formforandringer, som Ostene har undergaaet under Modningen. Disse Formforandringer er nemlig meget oplysende i flere Henseender. Har man f. Eks. en »rund« Ost, er Formen til en Begyndelse ganske som en Cylinder. En saadan Ost set fra Siden fremtræder straks med lodrette Sidelinjer, men er Osten vellykket baade under Fremstillingen i Ostekarret og senere ved Lagringen i 2—3 Maaneder, saa sker der en betydelig Formforandring med den, derved at Osten synker sammen, Højden bliver mindre, og de før ganske lige Sider bliver udbuede; samtidig er alle Kanter ligesom bleven afrundede. Denne Formforandring staar nøje i Forbindelse med Omdannelser i Ostemassen under Gæringen, med den indre Spænding, som Huldannelse fremkalder i Osten, med Udtørringen af Skorpen og maaske med flere andre Ting, men Totalvirkningen heraf skal ved Ostens Modning føre til en bestemt Form, der er karakteristisk for en vellykket Ost. Fagfolk til lægger derfor Ostenes Form megen Betydning, da den leder Opmærksomheden i bestemte Retninger. Har Osten saaledes bevaret sin oprindelige Form med de lige Sider og de skarpe Kanter, saa vil man næsten altid finde, at Ostemassen har været saa sur, at der næsten ingen Forandring er foregaaet med Massen, der tillige er usammenhængende og smuldrende. Ved de Karakterer, der er givne for Ostenes Form og de andre Egenskaber, er stedse benyttet den sædvanlige Karakterskala fra 1 til 15 Points.

At Ostenes Skorpe ved disse Undersøgelser kræver en særlig Bedømmelse, følger af sig selv. Man har krævet, at en parafineret Ost skal have et ensartet glat Udseende paa hele Overfladen, og har givet Karakterer i Forhold til, som dette har fundet Sted.

Ostemassens Farve er ogsaa blevet bedømt, men det, man her har bedømt, er Ensartethed i Farve, altsaa har uens Farve trukket Karaktererne ned, hvorimod Anvendelse af lidt mere eller lidt mindre Ostefarve ingen Indflydelse har øvet paa Bedømmelsen.

Ved at give Karakter for O s t e m a s s e n har man tilsigtet en Karakter, der angiver, om Ostemassen ved Modningen havde antaget den rette Konsistens baade i Henseende til Blødhed og Sammenhæng, medens man ved Ostens K v a l i t e t mere har tilsigtet at bedømme, om Gæringen og Huldannelsen har været mere eller mindre vellykket.

Karaktererne for L u g t og S m a g angiver yderligere, om disse Egenskaber stemmer med, hvad der nu engang fordres af den bestemte Ostetype.

H o v e d k a r a k t e r e n tilstræber endelig i et enkelt Tal at give et relativt Maal for den Slags Ostes Værdi i Handel og Vandet.

For yderligere at belyse, hvilke Fejl Dommerne har fundet Anledning til at bemærke ved Bedømmelsen af Ostene, er der i Hovedtabellen en Kolonne med Overskrift »Bemærkninger«. I denne Kolonne findes opført nogle smaa Bogstaver, der oplyser Fejlenes Art og her betyder:

- a. at Osten havde en »uren« Lugt og Smag.
- b. at Osten havde »gøreret« for stærkt.
- c. at Osten var »sur«.
- d. at Skorpen var »angreben«.
- e. at Massen var »sprød«.
- f. at Formen var »daarlig«.
- g. at Skorpen var for »blød«.
- h. at Massen var for »aabten«.
- i. at Skorpen var »revnet«.
- j. at Skorpen var »skimlet«.
- k. at Osten var »bitter«.
- l. at Osten var »flækket«.
- m. at Osten var »sødbitter«.

I Tabel V har vi nu samlet Bedømmelsen af alle Ostene, først for de 4 enkelte Mejerier, derefter Gennemsnittet for dem alle under ét. Endvidere er Opgørelsen foretaget saaledes, at man kan se, hvorledes Bedømmelsen er falden ud efter 1, 2 og 3 Maaneders Forløb.

Hovedresultatet af denne Opgørelse er da det, at med Undtagelse af Karakteren for »Skorpe«, saa er alle de øvrige Egenskaber ved de 2 Slags Ost blevet bedømt lige højt. Vi slutter heraf, at P a r a f f i n e r i n g e n i n g e n I n d f l y d e l s e

Tabel V. Bedømmelsen af Ostene.

Mejeri A.

Egenskaber	1 Maaned		2 Maaneder		3 Maaneder	
	Alm.	Paraf-finerede	Alm.	Paraf-finerede	Alm.	Paraf-finerede
Form	12.6	12.6	12.0	11.9	11.8	11.2
Skorpe	11.8	11.9	10.8	10.3	10.7	9.8
Farve	11.3	11.1	11.1	11.5	11.3	11.4
Masse	11.0	11.0	10.8	11.0	10.7	10.8
Kvalitet	10.8	11.0	10.7	11.0	10.9	10.7
Lugt	10.6	11.0	10.8	10.8	10.3	10.5
Smag	10.7	10.9	10.9	10.9	10.2	10.2
Hovedkarakter	10.9	11.4	10.9	11.0	10.6	10.7

Mejeri B.

Form	12.1	12.3	11.9	11.8	11.6	11.6
Skorpe	12.2	11.9	11.4	11.3	10.5	10.6
Farve	11.8	11.7	11.7	11.7	11.8	11.8
Masse	11.1	11.4	11.4	11.3	10.9	11.2
Kvalitet	11.1	11.2	11.1	10.3	10.8	11.2
Lugt	10.6	11.0	10.4	10.9	10.7	11.1
Smag	10.5	10.8	10.3	10.5	10.6	10.9
Hovedkarakter	11.0	11.3	10.8	11.3	10.7	11.0

Mejeri C.

Form	11.8	11.8	12.6	12.3	12.5	12.0
Skorpe	11.8	11.4	10.7	10.5	11.2	10.3
Farve	11.8	11.7	11.9	11.7	11.8	11.4
Masse	10.8	10.6	10.9	10.6	11.0	10.8
Kvalitet	11.0	11.3	10.9	10.8	10.8	10.7
Lugt	11.2	11.6	10.8	10.7	10.7	10.8
Smag	11.0	11.3	10.8	10.5	10.7	10.4
Hovedkarakter	11.1	11.6	11.1	10.9	10.7	10.6

Mejeri D.

Form	13.1	13.1	13.3	13.3	13.3	13.2
Skorpe	13.3	13.8	13.2	12.9	13.1	12.5
Farve	12.9	12.9	12.8	13.0	13.0	13.0
Masse	12.0	12.2	12.4	12.6	12.5	12.8
Kvalitet	12.0	12.2	12.4	12.6	12.6	12.9
Lugt	11.8	12.1	12.4	12.6	12.5	12.7
Smag	11.6	11.9	12.2	12.5	12.5	12.6
Hovedkarakter	12.0	12.2	12.4	12.5	12.6	12.7

Tabel V. (fortsat).

Egenskaber	Alle fire Mejerier.					
	1 Maaned		2 Maaneder		3 Maaneder	
	Alm.	Paraf-finerede	Alm.	Paraf-finerede	Alm.	Paraf-finerede
Form.....	12.4	12.4	12.4	12.3	12.3	12.0
Skorpe.....	12.3	12.2	11.5	11.2	11.4	10.8
Farve.....	11.9	11.8	11.9	12.0	12.0	11.9
Masse.....	11.2	11.3	11.4	11.4	11.3	11.4
Kvalitet.....	11.2	11.4	11.3	11.2	11.3	11.4
Lugt.....	11.0	11.4	11.1	11.2	11.0	11.3
Smag.....	10.9	11.2	11.0	11.1	11.0	11.0
Hovedkarakter ...	11.2	11.6	11.3	11.4	11.1	11.2

har øvet paa Ostenes Form, Farve, Masse, Kvalitet, Lugt eller Smag, men derimod nok paa deres Skorpe, og det, hvad enten vi betragte 1ste, 2den eller 3die Bedømmelse. Dog skal det ikke dermed være sagt, at dette altid behøver at finde Sted, thi ved Mejeri B er Skorpen paa de 2 Slags Ost bedømt meget ens. Dertil kommer ved vore Forsøg, at de paraffinerede Oste maaske knapt har faaet saa megen Pleje under Lagringen, som de burde; thi vel kræver saadanne Oste mindre Pasning end de almindelige, men nogen Pasning har Forsogene dog vist, at de paraffinerede Oste fordrer. Naar der saaledes viser sig Skimmelpletter, bør disse straks fjernes ved Aftørring med en fugtig Klud for at forhindre videre Udbredelse deraf, men denne Aftørring er da let; har Skimmelen derimod bredt sig, koster det langt mere Arbejde at faa Overfladerne rene. Hermed staar igen i Forbindelse, at Paraffineringen egner sig bedst for de Mejerier, der har forholdsvis tør Luft i Lagerrummet, da Skimmeldannelsen der har ugunstigere Forhold.

Ved disse Undersøgelser er vi derfor kommen til den Overbevisning, at Paraffinering af Ost egner sig meget vel for de almindelige Ostetyper, der fremstilles her i Landet, dog er der forskellige Forhold, der maa tages Hensyn til for at opnaa et godt Resultat. De paraffinerede Oste kræver saaledes en lempeligere Behandling end almindelige Oste, for at Paraffinlaget ikke skal stødes af, og hermed staar da atter i Forbindelse, at smaa Ostegnner sig bedre dertil end store. Et andet Hensyn er som

nævnt Fugtighedsgraden i Lagerrummet. Er Luften forholdsvis tør, indskrænkes Arbejdet under Lagringen meget betydeligt, da Skorpen under saadanne Forhold holder sig bedst. Endvidere følger det af sig selv, at man kun faar en god Paraffinoverflade, naar Osten i sig selv er vel forarbejdet. Paraffineringen kan iøvrigt udføres paa friske Oste, men efter vore Undersøgelser, synes den dog at lykkes bedst, naar Ostene var 3 til 4 Uger gamle.

Som Hovedresultatet af disse Undersøgelser kan fremhæves:

- 1) at Paraffinering af Ost ikke indvirker paa Kvaliteten.
 - 2) at Oste svindes ved Lagringen formindskes, og
 - 3) at Arbejdet ved Ostenes Pasning ligeledes formindskes, særlig i tørre Lagerrum, men
 - 4) at de paraffinerede Oste kræver en lempeligere Behandling end de almindelige Oste, hvorfor smaa Oste egner sig bedst for Paraffinering.
 - 5) Endelig er Omkostningerne ved Paraffineringen for lidet at regne mod de Fordele, der iøvrigt opnaas derved.
-

Hoved-Tabeller.

Hovedtabel 1.

Forsøgs- sted	Ostene blev lavede Dato	Ostene indeholdt pCt. Sedmelk	Ostenes Lebe Nr.	Ostenes Vægt Pd.						Bedømmelsen af Ostene										Bemærk- ninger										
				For Paraf- fineringen			Efter Paraf- fineringen			Senere			Dato		Form		Skørpe		Farve		Masse		Kvalitet		Lugt		Smag		Hoved- karakter	
Mejeri A	11/3 1908	18	1 a	4/4	4/4	7/5	10/6	7/7					7/5	11	11	11	11	11	10	11	11	11	11	11	11	11	a b			
				43.20	—	42.30	—	—					10/6	10	8	11	8	8	8	8	9	8	8	8	8	a b				
				b	41.70	—	40.90	39.00	—				7/7	9	8	11	8	8	8	8	8	8	8	8	8	a b				
				c	43.20	—	42.10	40.70	39.70	—			7/5	12	10	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11				
				d	46.40	46.50	46.25	—	—				10/6	10	8	11	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10				
				e	44.35	44.50	44.20	43.40	—				7/7	7	7	11	10	9	9	9	9	9	9	9	9	d				
	12/3	18	2 a	f	42.50	42.60	42.30	41.10	39.85	—																	cd			
				a	43.50	—	42.20	—	—				7/5	9	9	11	10	9	9	9	9	10	9	9	9	9	a c			
				b	46.00	—	44.80	43.00	—				10/6	10	9	11	8	8	8	8	9	9	8	8	8	8	a			
				c	44.50	—	43.60	41.70	40.55	—			7/7	9	8	11	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	a			
				d	45.60	45.70	45.40	—	—				7/5	12	10	11	11	10	10	10	10	10	10	10	10	10				
				e	45.25	45.30	44.90	44.10	—				10/6	10	8	11	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10				
				f	47.80	47.85	47.70	46.80	45.50	—			7/7	7	7	11	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10				
	18/3	18	3 a	a	44.80	—	43.55	—	—				7/6	11	10	11	11	11	11	10	11	11	11	11	11	11				
				b	45.00	—	43.80	41.00	—				10/6	10	8	11	9	9	9	10	10	10	10	10	10	10				
				c	45.70	—	44.45	42.20	40.80	—			7/7	10	8	11	9	10	8	9	9	9	10	9	10	10				
				d	46.50	46.70	46.20	—	—				7/5	12	11	11	11	12	11	11	11	11	11	11	12	12				
				e	45.90	45.95	45.60	45.30	—				10/6	9	10	10	10	10	11	11	11	11	11	11	9	9	a c d e f			
				f	47.70	47.75	47.45	46.50	45.35	—			7/7	5	7	10	8	8	8	8	8	8	8	9	9	9				

Hovedtabel 1 (fortsat).

Forsøgs- sted	Ostene blev lavede										Bedømmelsen af Ostene										Bemærk- ninger
	Dato	Ostene indeholdt pct. Sødmælk			Ostens Løbe Nr.			Ostenes Vægt Pd.				Senere	Dato	Points for					Hoved- karakterer		
		Ostene	Indeholdt	pct.	Før Paraf- fimeringen	Efter Paraf- fimeringen	Form	Skørpe	Farve	Masse	Kvalitet			Lugt	Smag						
Mejeri C	11/3	80	9	a	7/4	7/4	11/5	11/6	8/7	11/5	11	11	11	9	10	10	10	10	10	b	
			b		25.48	—	25.00	24.43	—	11/6	12	10	12	12	12	12	12	12	12	d	
			c		27.40	—	26.85	26.20	25.85	8/7	12	12	11	9	9	9	9	9	9	a b	
			d		27.24	27.30	27.17	26.54	—	11/5	12	11	11	11	12	12	12	12	12	b	
			e		26.95	27.00	26.91	26.43	—	11/6	12	11	11	10	11	11	11	11	11	a d	
			f		27.35	27.41	27.36	26.90	26.57	8/7	11	9	11	11	10	10	10	10	10	b	
	17/3	80	10	a	26.50	—	25.85	25.15	—	11/5	10	11	11	10	11	11	10	10	11	c	
			b		26.95	—	26.25	25.58	—	11/6	11	11	12	11	11	11	11	11	11	a b	
			c		28.40	—	27.70	27.00	26.65	8/7	12	10	11	11	10	10	10	10	10	b	
			d		28.45	28.50	28.44	27.85	—	11/5	12	11	11	11	12	12	12	12	12	d h	
			e		28.49	28.58	28.45	27.88	—	11/6	12	11	11	11	11	11	11	11	11	j	
			f		29.46	29.46	29.40	28.84	28.57	8/7	11	9	11	11	11	11	11	11	11	h	
	23/3	80	11	a	27.98	—	27.30	26.63	—	11/5	12	12	12	12	12	12	12	12	12	j	
			b		27.91	—	27.25	26.62	—	11/6	12	12	11	11	11	11	11	11	11	d h	
			c		26.65	—	26.05	25.43	25.10	8/7	13	12	12	11	11	11	11	11	11	j	
			d		27.80	27.84	27.75	27.10	—	11/5	12	11	11	11	12	12	12	12	12	j	
			e		27.46	27.52	27.45	26.84	—	11/6	12	11	11	11	11	11	11	11	11	j	
			f		27.16	27.21	27.15	26.50	26.15	8/7	11	9	11	10	10	10	10	10	10	j	

Hovedtabel 1 (fortsat).

Forsøgs- sted	Ostene blev lavede		Ostenes Vægt Pd.						Bedømmelsen af Ostene									Bemærk- ninger	
	Ostene	Dato	Indeholdt pCt. Sødmælk		Senere			Ostene	Dato	Points for									
	Læbe	Nr.	Før Paraf- fineringen	Efter Paraf- fineringen						Form	Skørte	Farve	Masse	Kvalitet	Lugt	Smag	Hoved- karakter		
Mejeri B	12/4	14	17	a	10/5	10/5	12/4	9/7		18/6	11	11	10	10	10	10	10	b	
			b		13.22	—	12.62	—		9/7	11	11	11	11	11	11	11		
			c		14.50	—	13.95	13.24		9/7	12	13	11	11	11	11	11		
		14	d		13.05	—	12.58	11.97		9/7	11	12	11	11	11	11	11		
			e		13.35	13.40	13.32	—		12/6	11	12	11	10	11	11	11		
			f		14.00	14.04	13.92	13.52		9/7	11	12	11	11	11	11	11		
	23/4	14	18	a	13.25	13.30	13.20	12.84		9/7	11	12	11	11	11	11	11		
			b		13.70	—	13.05	—		12/6	11	11	10	10	10	10	10	a	
			c		13.16	—	12.55	11.88		9/7	12	13	11	11	11	11	11		
		14	d		13.26	—	12.64	11.97		9/7	12	12	11	10	10	10	11		
			e		13.80	13.86	13.74	—		12/6	12	12	12	11	11	10	10		
			f		12.95	13.00	12.90	12.59		9/7	12	12	12	11	11	10	11		
	14/4	14	19	a	13.95	13.99	13.90	13.53		9/7	11	12	12	10	11	11	11		
			b		13.10	—	12.60	—		12/6	11	11	10	10	10	10	10		
			c		12.73	—	12.22	11.62		9/7	12	13	11	10	10	10	10		
		14	d		14.06	—	13.52	12.84		9/7	13	13	11	10	10	10	11		
			e		13.10	13.14	13.05	—		12/6	12	12	12	11	11	11	11		
			f		12.90	12.94	12.84	12.57		9/7	11	11	11	10	10	10	10		

		20	a	13.92	—	13.42	—	—	$\frac{12}{6}$	$\frac{9}{7}$	11	12	11	10	10	11	11	11	
		b	12.53	—	12.02	11.35	—	—	$\frac{9}{7}$	$\frac{9}{7}$	13	13	11	10	10	11	11	11	
		c	12.50	—	12.00	11.34	—	—	$\frac{9}{7}$	$\frac{9}{7}$	13	13	11	10	10	11	11	10	
		d	12.50	12.55	12.45	—	—	—	$\frac{12}{6}$	$\frac{9}{7}$	12	12	12	11	12	12	11	12	
		e	13.85	13.88	13.77	13.42	—	—	$\frac{9}{7}$	$\frac{9}{7}$	12	12	11	10	11	11	11	11	
		f	12.15	12.19	12.10	11.83	—	—	$\frac{9}{7}$	$\frac{9}{7}$	12	12	11	11	12	12	12	12	
	$\frac{25}{4}$	0	21	a	24.85	—	24.00	—	—	$\frac{12}{6}$	$\frac{9}{7}$	11	13	11	11	11	11	11	11
		b	21.37	—	20.55	19.72	—	—	$\frac{9}{7}$	$\frac{9}{7}$	12	12	11	10	10	10	10	10	
		c	20.60	—	19.70	18.98	—	—	$\frac{9}{7}$	$\frac{9}{7}$	13	13	11	10	10	10	10	10	
		d	19.45	19.50	19.30	—	—	—	$\frac{12}{6}$	$\frac{9}{7}$	11	12	12	11	11	12	11	11	
		e	20.50	20.55	20.40	20.02	—	—	$\frac{9}{7}$	$\frac{9}{7}$	13	13	12	10	10	10	10	10	
		f	20.20	20.25	20.10	19.67	—	—	$\frac{9}{7}$	$\frac{9}{7}$	13	13	12	11	11	11	11	11	
Mejeri C	$\frac{12}{4}$	80	22	a	$\frac{11}{5}$	$\frac{11}{5}$	$\frac{11}{6}$	$\frac{8}{7}$	$\frac{4}{8}$	$\frac{11}{6}$	$\frac{8}{7}$	12	12	12	11	11	11	11	
		b	26.80	—	26.02	25.75	—	—	$\frac{8}{7}$	$\frac{8}{7}$	13	12	12	12	12	11	11	12	
		c	25.95	—	25.22	24.90	24.63	—	$\frac{4}{8}$	$\frac{4}{8}$	13	11	12	10	10	10	10	10	
		d	26.66	26.70	26.50	—	—	—	$\frac{11}{6}$	$\frac{11}{6}$	12	12	12	11	11	11	10	11	
		e	27.26	27.38	27.15	26.90	—	—	$\frac{8}{7}$	$\frac{8}{7}$	12	11	12	11	10	10	9	11	
		f	31.49	31.54	31.22	30.80	30.30	—	$\frac{4}{8}$	$\frac{4}{8}$	13	10	12	10	10	10	10	10	
	$\frac{18}{4}$	80	23	a	27.40	—	26.68	—	—	$\frac{11}{6}$	$\frac{8}{7}$	12	12	12	11	11	12	12	12
		b	28.95	—	28.07	27.70	—	—	$\frac{8}{7}$	$\frac{8}{7}$	13	12	12	12	12	11	11	12	
		c	27.38	—	26.60	26.27	26.00	—	$\frac{4}{8}$	$\frac{4}{8}$	13	11	12	10	10	10	10	10	
		d	28.80	28.87	28.63	—	—	—	$\frac{11}{6}$	$\frac{11}{6}$	12	12	12	11	12	12	11	12	
		e	27.90	28.00	27.75	27.35	—	—	$\frac{8}{7}$	$\frac{8}{7}$	12	11	12	12	11	11	10	11	
		f	27.75	27.85	27.60	27.35	27.07	—	$\frac{4}{8}$	$\frac{4}{8}$	13	11	12	10	10	10	10	10	
	$\frac{21}{4}$	80	24	a	29.65	—	28.72	—	—	$\frac{11}{6}$	$\frac{8}{7}$	12	12	12	11	10	11	10	10
		b	25.52	—	24.78	24.40	—	—	$\frac{8}{7}$	$\frac{8}{7}$	13	12	12	12	12	11	11	12	
		c	27.24	—	26.45	26.05	25.80	—	$\frac{4}{8}$	$\frac{4}{8}$	13	12	12	11	11	11	11	11	
		d	26.90	26.96	26.60	—	—	—	$\frac{11}{6}$	$\frac{11}{6}$	12	12	12	11	12	12	12	12	
		e	28.34	28.40	28.14	27.70	—	—	$\frac{8}{7}$	$\frac{8}{7}$	12	11	12	11	12	11	11	12	
		f	26.50	26.58	26.32	25.85	25.65	—	$\frac{4}{8}$	$\frac{4}{8}$	13	11	12	11	11	11	10	11	

Hovedtabel 1 (fortsat).

Forsøgs- sted	Ostene blev lavede Dato	Ostene indeholdt pCt. Sædmælk	Ostenes Løbe Nr.	Ostenes Vægt Pd.				Bedømmelsen af Ostene	Points for						Bemærk- ninger			
				Før Paraf- fineringen		Senere			Dato	Form	Skørpe	Farve	Masse	Kvalitet	Lægt	Smag	Hoved- karakter	
				Før Paraf- fineringen	Efter Paraf- fineringen													
Mejeri C	²⁶ / ₄	50	25 a	11/5	11/5	11/6	8/7	4/8	11/6	12	12	12	11	11	10	10	10	
			b	26.65	—	25.78	—	—		13	10	12	10	10	11	11	11	
			c	25.45	—	24.72	24.45	—		13	10	12	11	11	10	10	10	
			d	27.00	—	26.15	25.70	25.30		13	10	12	11	11	11	10	10	
			e	27.54	27.65	27.38	—	—		12	11	12	11	11	11	10	11	
			f	26.35	26.44	26.09	25.60	—		12	11	12	11	12	11	11	12	
Mejeri A	⁴ / ₅	15	26 a	10/6	10/6	7/7	3/8	1/8	7/7	14	11	11	9	9	10	9	10	a c e k
			b	43.90	—	43.20	—	—		14	10	11	9	9	10	10	10	a c h
			c	45.40	—	44.30	43.70	—		13	11	11	9	9	8	8	9	e e
			d	41.25	—	41.00	40.50	39.70		14	13	10	10	10	10	10	10	a c e
			e	43.95	44.00	43.50	—	—		14	11	12	10	10	11	11	11	
			f	42.40	43.00	42.60	42.40	—		12	10	11	9	9	9	8	9	
	²⁰ / ₅	15	27 a	42.80	—	41.80	—	—	7/7	14	11	11	10	10	9	9	9	a c
			b	43.90	—	42.80	42.08	—		14	11	11	10	10	10	10	10	a c
			c	44.20	—	43.00	42.16	41.00		11	9	11	9	9	9	9	9	a c e
			d	37.20	37.30	37.20	—	—		14	13	10	10	10	10	9	11	
			e	42.00	42.05	41.80	41.70	—		14	12	12	9	10	10	10	10	c e
			f	41.30	41.70	41.30	41.20	40.95		11	10	11	9	9	10	9	10	a c e

Hovedtabel 1 (fortsat).

Forsøgs- sted	Ostene blev lavede Dato	Ostene indeholdt pCt. Sødmælk	Ostenes Lebe Nr.	Ostenes Vægt Pd:				Bedømmelsen af Ostene									Bemærk- ninger					
				For Paraf- fineringen	Efter Paraf- fineringen	Senere				Dato	Points for											
						Form	Skørpe	Farve	Masse		Kvalitet	Lugt	Smag	Hoved- karakter								
Mejeri B	25/5	0	33 a	12/6	12/6	9/7	5/8			25/5	12	12	12	11	11	11	12	11				
			b	21.32	—	20.53	—				14	12	12	12	11	11	11	11	11			
			c	21.45	—	20.66	19.98				14	12	12	12	11	11	11	11	11			
			d	19.82	—	18.98	18.40				14	12	12	12	11	11	11	11	11			
			e	20.68	20.76	20.65	—				13	13	11	11	11	11	11	11	11			
			f	22.10	22.17	22.05	21.70				14	12	12	12	12	12	12	12	12			
Mejeri C	6/5	80	34 a	11/6	11/6	8/7	4/8	2/9		24/5	11	12	12	8	9	11	11	11	11	b	a b d	
			b	25.86	—	25.40	—				12	9	12	9	9	9	9	9	9			
			c	25.02	—	24.65	24.40				12	11	12	12	11	11	11	11	11			
			d	25.46	—	25.20	24.90	24.50			12	11	12	12	11	11	11	11	11			
			e	27.50	27.60	27.50	—				11	11	12	7	8	11	11	11	11		a d h	
			f	25.32	25.40	25.30	25.07	—			13	9	12	9	9	9	9	9	9			
	80	35 a	26.08	—	—	25.75	—	—		24/5	12	11	11	10	10	11	11	11	11	b		
			b	28.32	—	28.00	27.70	—			13	9	12	10	10	10	11	11	11			
			c	28.73	—	27.90	27.55	27.10			12	11	12	12	12	12	12	12	12			
			d	26.67	26.75	26.70	—				11	11	12	10	11	11	11	11	11			
			e	27.02	27.08	27.00	26.70	—			13	10	12	10	10	10	11	11	11			
			f	26.90	26.98	26.85	26.60	26.10			12	11	11	12	12	12	12	11	12			

3/6	80	36 a	26.75	—	26.45	—	—	8/7	13	12	12	11	11	11	11	11
		b	27.68	—	27.20	27.00	—	4/5	13	10	12	10	10	10	10	10
		c	26.33	—	25.95	25.65	25.15	2/9	12	11	12	12	11	11	11	11
		d	25.40	25.48	25.40	—	—	8/7	12	11	12	10	11	11	10	11
		e	25.88	25.94	25.77	25.50	—	4/5	13	10	12	10	11	10	10	10
		f	26.25	26.34	26.25	25.85	25.20	2/9	12	11	11	10	10	11	10	10
26/6	80	37 a	27.60	—	27.15	—	—	8/7	13	12	12	12	12	12	12	12
		b	26.76	—	26.35	25.30	—	4/5	13	9	12	10	10	10	10	10
		c	29.46	—	29.05	28.60	28.00	2/9	12	11	12	12	12	12	12	12
		d	31.65	31.70	31.50	—	—	8/7	12	12	12	12	12	12	12	12
		e	27.37	27.48	27.35	27.05	—	4/5	13	9	12	10	10	10	10	10
		f	27.75	27.83	27.70	27.43	27.15	2/9	12	11	12	12	12	12	12	12
Mejeri A	25/6	0	38 a	7/7	7/7	3/8	1/9	8/10	3/8	14	13	11	11	11	10	11
			b	41.20	—	40.48	—	—	1/9	12	11	10	12	11	11	12
			c	45.70	—	45.05	44.00	—	3/10	12	10	12	12	11	11	12
			d	41.85	—	41.20	40.20	39.15	3/8	14	14	12	12	11	11	12
			e	41.45	42.00	41.85	—	—	1/9	12	11	12	12	11	11	12
			f	42.90	43.05	42.95	42.60	—	3/10	12	11	12	12	11	11	12
				42.05	42.20	42.05	41.80	41.30	3/8	12	11	12	12	12	11	12
26/6	0	39 a	44.50	—	43.70	—	—	3/8	14	13	12	12	12	12	11	12
		b	44.40	—	43.60	42.35	—	1/9	12	10	10	12	12	11	11	12
		c	42.20	—	41.30	40.00	38.35	3/10	12	10	11	12	12	11	11	11
		d	42.57	42.70	42.65	—	—	3/8	14	14	9	9	11	11	10	11
		e	44.20	44.40	44.25	43.80	—	1/9	12	10	12	12	11	11	12	12
		f	41.90	42.00	41.87	41.35	40.55	3/10	12	11	12	11	11	11	11	11
29/6	0	40 a	36.90	—	36.26	—	—	3/8	14	13	12	12	11	10	10	10
		b	36.40	—	35.80	34.90	—	1/9	12	10	10	12	12	10	10	11
		c	38.50	—	37.95	37.15	36.20	3/10	12	10	11	11	11	11	11	11
		d	44.70	44.75	44.65	—	—	3/8	14	14	12	12	12	11	11	12
		e	43.15	43.27	43.22	42.70	—	1/9	12	10	12	12	11	11	11	12
		f	44.85	44.92	44.84	44.45	43.80	3/10	12	11	10	11	10	10	10	11

Hovedtabel 1 (fortsat).

Forsøgs- sted	Ostene blev lavede Dato	Ostene indeholdt pCt. Sodmelk	Ostenes Løbe Nr.	Ostenes Vægt Pd.						Bedømmelsen af Ostene						Bemærk- ninger		
				For Paraf- fineringen			Senere			Dato	Form	Skørpe	Farve	Masse	Kvalitet	Lugt	Smag	
				Ostene	Paraf- fineringen	Efter Paraf- fineringen	Ostene	Paraf- fineringen	Efter Paraf- fineringen									
Mejeri A	1/7	0	41 a	7/7	7/7	3/8	1/9	3/10	—	3/8	14	13	12	12	12	11	11	11
			b	39.05	—	38.55	—	—	—	1/9	12	11	10	12	12	11	11	11
			c	41.45	—	40.85	40.00	—	—	3/10	12	10	12	12	12	12	12	12
			d	42.20	—	41.55	40.75	39.65	—	3/8	14	14	12	12	11	11	11	11
			e	38.20	38.30	38.26	—	—	—	3/9	12	11	12	12	11	11	11	11
			f	40.04	40.17	40.08	39.95	—	—	3/10	12	11	12	12	11	11	11	12
Mejeri B	14/6	14	42 a	9/7	9/7	5/8	3/9	—	—	5/8	14	12	12	10	10	10	9	10
			b	12.42	—	12.07	—	—	—	3/9	12	10	12	11	10	10	9	11
			c	12.59	—	12.10	11.68	—	—	5/8	14	12	12	11	11	11	10	11
			d	11.70	11.74	11.62	—	—	—	3/9	12	11	12	11	11	11	10	11
			e	12.87	12.90	12.78	12.40	—	—	3/9	12	11	12	11	10	10	10	11
			43 a	11.53	—	11.15	—	—	—	5/8	14	12	12	10	10	9	9	10
	16/6	14	b	11.67	—	11.25	10.87	—	—	3/9	11	10	11	11	10	9	9	11
			c	11.35	11.39	11.27	—	—	—	5/8	14	12	12	10	10	10	10	10
			d	12.40	12.43	12.30	12.05	—	—	3/9	12	11	10	11	10	9	9	10
			e	12.29	—	11.72	11.27	—	—	5/8	14	12	12	10	10	10	9	10
			44 a	12.06	—	11.50	—	—	—	3/9	12	10	11	10	10	10	9	10
			b	12.29	—	11.72	11.27	—	—	5/8	14	12	12	10	10	9	9	10
	17/6	14	c	12.35	12.40	12.29	—	—	—	5/8	12	11	11	11	10	10	10	10
			d	12.52	12.57	12.47	12.25	—	—	3/9	12	11	11	10	10	10	10	11

²⁰ / ₆	14	45 a	11.55	—	11.10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
		b	12.23	—	11.82	11.40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
		c	12.13	12.17	12.04	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
		d	11.90	11.94	11.78	11.45	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		e	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
²² / ₆	0	46 a	19.45	—	18.68	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		b	21.76	—	21.00	20.20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		c	20.34	20.39	20.07	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		d	21.47	21.52	21.18	20.45	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mejeri C	¹² / ₆	80	47 a	28.95	⁸ / ₇	⁸ / ₇	⁴ / ₈	² / ₉	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		b	25.35	—	24.90	24.70	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		c	25.65	—	25.22	25.15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		d	29.05	29.10	28.95	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		e	26.25	26.35	26.10	25.90	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		f	24.40	24.45	24.32	24.15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
¹⁷ / ₆	80	48 a	24.64	—	24.20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		b	24.02	—	23.65	23.35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		c	24.52	—	24.10	23.70	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		d	25.90	26.02	25.85	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		e	24.95	25.02	24.85	24.75	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		f	24.35	24.40	24.30	24.20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
²³ / ₆	80	49 a	23.02	—	22.65	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		b	25.30	—	24.85	24.45	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		c	27.15	—	26.75	26.35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		d	21.05	21.10	20.95	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		e	25.20	25.26	25.14	24.90	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		f	26.35	26.40	26.20	26.02	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Hovedtabel 1 (fortsat).

Forsøgs- sted	Ostene blev lavede Dato	Ostene indeholdt pCt. Sødmælk	Ostens Lebe Nr.	Ostenes Vægt Pd.						Bedømmelsen af Ostene										Bemærk- ninger			
				For Paraf- fineringen			Efter Paraf- fineringen			Senere						Dato			Points for				
Mejeri C	²⁵ / ₈	80	50 a	⁸ / ₇	⁸ / ₇	⁴ / ₈	² / ₉														h al al h al al		
				b	26.35	—	26.00	25.65															
				c	26.74	—	26.35	25.95															
				d	24.40	24.48	24.35	—															
				e	28.55	28.63	28.50	28.15															
				f	27.35	27.42	27.25	26.92															
Mejeri A	²³ / ₇	10	51 a	⁸ / ₈	⁸ / ₈	¹ / ₉	⁸ / ₁₀	¹ / ₁₁														a	
				b	39.60	—	38.00	—															
				c	43.10	—	41.80	39.40															
				d	43.70	—	42.45	41.35	40.65														
				e	42.40	42.50	42.45	—															
				f	40.87	41.00	40.85	39.40	—														
	²⁴ / ₇	10	52 a	41.17	41.32	41.30	40.20	39.30														a	
				b	42.88	—	41.70	—															
				c	43.72	—	42.50	41.25															
				d	44.47	—	43.30	41.85	40.95														
				e	42.72	42.82	42.75	—															
				f	44.35	44.45	44.30	43.30	—														

	^{25/7}	10	53 a	40.60	—	39.35	—	—	^{1/9}	13	12	11	12	12	11	12	12	12
			c	41.30	—	40.25	39.10	38.30	^{1/11}	12	10	11	12	11	11	12	12	12
			d	40.70	40.78	40.55	—	—	^{1/9}	12	12	11	12	12	12	12	12	12
			f	37.55	37.63	37.50	36.80	36.00	^{1/11}	12	10	12	12	11	10	11	12	12
	^{26/7}	10	54 a	43.92	—	42.85	—	—	^{1/9}	13	13	12	12	12	12	12	13	e
			b	45.20	—	44.00	42.90	—	^{3/10}	12	11	10	10	10	10	11	11	ace
			c	44.05	—	42.85	41.80	41.00	^{1/11}	12	10	11	8	9	9	9	9	ace
			d	44.55	44.64	44.50	—	—	^{1/9}	13	13	12	12	12	12	12	13	ace
			e	44.20	44.29	44.20	43.40	—	^{3/10}	12	11	11	11	11	11	11	12	ace
			f	41.75	41.82	41.75	40.70	40.00	^{1/10}	12	10	12	8	9	9	9	9	ace
Mejeri B	^{18/7}	14	55 a	^{5/8}	^{5/6}	^{8/9}	^{4/10}	^{3/11}	^{3/9}	13	13	12	11	11	10	10	11	
			b	21.40	—	20.27	—	—	^{4/10}	12	11	11	10	10	9	9	10	a c
			c	18.72	—	17.75	17.15	—	^{2/11}	10	11	11	9	9	8	8	8	ace
			d	21.60	—	20.57	20.00	19.50	^{3/9}	13	13	12	11	11	11	11	11	
			e	18.05	18.08	17.82	—	—	^{4/10}	12	12	11	10	10	10	10	11	
			f	19.77	19.80	19.58	19.10	—	^{3/11}	10	9	11	11	9	9	9	9	acej
	^{22/7}	14	56 a	20.85	—	19.98	—	—	^{3/9}	12	12	13	12	12	10	10	11	
			b	21.37	—	20.60	19.95	—	^{4/10}	12	11	11	10	10	10	10	10	a e
			c	22.02	—	21.22	20.56	19.90	^{3/11}	11	10	12	11	11	9	9	9	
			d	20.77	20.84	20.58	—	—	^{3/9}	13	12	13	12	11	11	11	11	
			e	20.77	20.84	20.70	20.35	—	^{4/10}	12	12	10	10	10	10	10	11	
			f	20.10	20.17	20.00	19.68	19.25	^{3/11}	11	9	12	11	11	10	10	11	
	^{24/7}	14	57 a	22.85	—	21.98	—	—	^{3/9}	12	13	13	12	12	9	10	10	
			b	22.43	—	21.62	21.00	—	^{4/10}	12	12	11	10	10	10	10	10	
			c	23.40	—	22.55	21.86	21.32	^{3/11}	10	10	12	11	11	10	10	10	
			d	22.41	22.46	22.20	—	—	^{3/9}	13	12	13	12	12	12	12	12	
			e	22.41	22.44	22.27	21.85	—	^{4/10}	12	12	10	10	10	11	11	11	
			f	23.32	23.36	23.15	22.75	22.30	^{3/11}	10	9	12	11	12	11	11	11	ij

Hovedtabel 1 (fortsat).

Forøgs- sted	Ostene blev lavede			Ostenes Vægt Pd.						Bedømmelsen af Ostene						Bemærk- ninger		
	Dato	Ostene indeholdt pCt. Sødmælk		Senere			Dato	Form			Points for			Hoved- karakter				
		Ostens Læbe Nr.	Rør Paraf- fineringen	Efter Paraf- fineringen	Skørte	Farve	Masse	Kvalitet	Lugt	Smag								
Mejeri B	25/7	14	58 a	5/8	5/8	3/9	4/10	3/11	3/9	13	13	13	11	11	10	10	11	a
			b	22.95	—	22.05	—	—	—	12	12	11	10	10	9	9	10	a
			c	21.20	—	20.41	19.76	—	4/10	10	10	11	11	11	9	9	10	a
			d	20.10	—	19.25	18.60	18.15	3/11	13	13	13	12	11	11	11	11	a
			e	20.75	20.79	20.59	—	—	3/9	12	12	10	10	10	11	11	11	a
			f	19.30	19.34	19.22	18.80	—	4/10	10	9	11	11	11	9	9	10	aij
	26/7	0	59 a	21.00	—	20.17	—	—	3/9	13	13	13	10	11	10	11	11	a
			b	21.69	—	20.80	20.12	—	4/9	12	12	11	10	10	10	10	10	a
			c	23.53	—	22.55	21.85	21.35	3/11	11	11	12	11	11	10	9	10	a
			d	21.42	21.47	21.33	—	—	3/9	13	13	13	12	12	12	12	12	a
			e	21.90	21.95	21.80	21.40	—	4/10	12	12	10	10	10	10	10	11	aij
			f	20.28	20.35	20.27	19.80	19.42	3/11	10	9	12	11	11	9	9	10	aij
Mejeri A	8/8	15	60 a	1/9	1/9	3/10	1/11	1/12	3/10	13	12	11	11	11	11	12	12	
			b	42.95	—	41.00	—	—	1/11	12	11	12	11	11	11	11	11	
			c	42.00	—	40.40	39.45	—	1/11	13	13	13	12	12	12	12	12	
			d	42.70	—	41.20	40.40	39.70	1/12	13	12	10	11	11	11	12	12	
			e	41.05	41.15	40.90	—	—	3/10	13	12	10	11	11	11	12	12	
			f	43.10	43.30	43.00	42.30	—	1/11	12	11	12	12	11	11	11	12	

	^{10/8}	15	61 a	43.75	—	42.00	—	—	^{3/10}	13	12	11	12	12	11	12	13
			b	43.05	—	41.40	40.90	—	^{1/11}	12	11	12	11	11	11	11	11
			c	40.80	—	39.10	38.90	38.35	^{1/12}	13	13	13	12	12	12	12	12
			d	40.05	40.05	39.90	—	—	^{3/10}	13	12	11	12	12	11	12	13
			e	40.40	40.45	40.30	39.95	—	^{1/11}	12	11	12	11	11	11	12	12
			f	40.40	40.50	40.25	40.05	39.45	^{1/12}	13	12	13	12	12	12	12	12
	^{11/8}	15	62 a	43.15	—	41.00	—	—	^{3/10}	13	12	11	12	12	12	12	12
			b	44.60	—	42.50	42.10	—	^{1/11}	12	11	12	12	11	12	12	12
			c	42.42	—	40.60	40.40	40.00	^{1/12}	13	13	12	11	11	11	11	11
			d	40.65	40.70	40.50	—	—	^{3/10}	13	12	11	12	12	12	12	12
			e	37.55	37.65	37.35	37.05	—	^{1/11}	12	11	12	12	11	12	12	12
			f	43.10	43.20	42.80	42.20	41.65	^{1/12}	13	12	11	11	11	11	11	11
	^{12/8}	15	63 a	46.60	—	44.60	—	—	^{3/10}	13	12	11	11	11	11	11	11
			b	45.65	—	44.00	43.25	—	^{1/11}	12	11	12	12	11	12	12	12
			c	45.10	—	43.30	42.55	41.20	^{1/12}	13	13	12	12	12	12	12	12
			d	43.80	44.00	43.60	—	—	^{3/10}	13	12	11	11	11	11	11	11
			e	44.05	44.05	43.60	43.05	—	^{1/11}	12	11	12	12	11	12	12	12
			f	42.80	42.80	42.50	41.70	41.15	^{1/12}	13	12	12	12	12	12	12	12
Mejeri B	^{11/8}	14	64 a	^{3/8}	^{3/9}	^{4/10}	^{3/11}	^{5/12}	^{4/10}	12	12	11	9	8	8	8	a h
			b	19.82	—	19.07	—	—	^{3/11}	11	11	12	11	10	7	7	a m
			c	21.32	—	19.55	19.05	—	^{5/12}	12	12	12	10	10	9	8	h m
			d	21.27	—	20.50	19.90	19.21	^{4/10}	12	12	11	9	8	8	8	a h
			e	20.77	20.81	20.60	—	—	^{3/11}	11	10	12	11	10	8	8	a m
			f	21.32	21.34	21.20	20.85	—	^{5/12}	12	10	12	11	10	8	7	10 a m
8*	^{13/8}	14	65 a	18.68	18.73	18.60	18.25	17.90	^{4/10}	12	12	10	9	9	9	9	h m
			b	19.50	—	18.75	—	—	^{3/11}	11	11	10	10	7	7	7	a h
			c	18.00	—	17.30	16.77	—	^{5/12}	12	12	10	9	9	9	9	a m
			d	19.60	—	18.85	18.30	17.70	^{4/10}	12	12	11	9	9	9	9	h m
			e	18.68	18.70	18.55	—	—	^{3/11}	11	10	11	11	10	8	7	a h
			f	18.98	19.01	18.85	18.50	—	^{5/12}	12	10	12	10	9	9	9	h m

Hovedtabel 1 (fortsat).

Forsegts- sted	Ostene blev lavede Dato	Ostene indeholdt pCt. Sødmælk	Ostens Løbe Nr.	Ostenes Vægt Pd.					Bedømmelsen af Ostene										Bemærk- ninger			
				Før Paraf- fineringen		Senere			Dato	Points for					Form	Skørpe	Farve	Masse	Kvalitet	Lugt	Smag	Hoved- karakter
				Efter Paraf- fineringen						Form	Skørpe	Farve	Masse	Kvalitet								
Mejeri B	14/ _s	14	66 a	$\frac{3}{9}$	$\frac{3}{9}$	$\frac{4}{10}$	$\frac{3}{11}$	$\frac{5}{12}$	12	12	11	10	10	9	9	9	10	a				
				b	18.92	—	18.55	—		$\frac{3}{11}$	11	11	10	10	7	7	7	9	a m			
				c	19.33	—	18.55	18.00		$\frac{5}{12}$	12	12	12	9	9	8	8	8	b h m			
				d	18.00	18.07	17.95	—		$\frac{4}{10}$	12	12	11	10	10	10	9	10	a			
				e	19.45	19.49	19.27	18.85		$\frac{3}{11}$	11	10	11	10	10	8	7	10	a m			
				f	19.24	19.29	19.17	18.90		$\frac{5}{12}$	12	10	12	9	9	9	8	9	h m			
	17/ _s	14	67 a	a	20.10	—	19.12	—	12	$\frac{4}{10}$	12	12	11	10	10	10	10	10	a m			
				b	19.59	—	18.80	18.25		$\frac{3}{11}$	11	11	11	10	10	7	7	9	h m			
				c	18.85	—	18.05	17.50		$\frac{5}{12}$	12	12	12	9	9	9	9	9	a m			
				d	20.42	20.46	20.30	—		$\frac{4}{10}$	12	12	11	10	10	10	11	11	a m			
				e	18.75	18.82	18.74	18.40		$\frac{3}{11}$	11	11	11	10	10	8	7	10	h m			
				f	19.42	19.48	19.38	19.10		$\frac{5}{12}$	12	11	12	9	9	9	9	9	h m			
Mejeri A	22/ _s	0	68 a	$\frac{3}{10}$	$\frac{3}{10}$	$\frac{1}{11}$	$\frac{1}{12}$	$\frac{2}{1} 09$	$\frac{1}{11}$	12	11	11	11	11	11	12	12	a				
				b	39.20	—	37.70	36.15		$\frac{1}{12}$	12	11	11	11	11	11	11	11	a m			
				c	43.50	—	41.90	40.50		$\frac{2}{1}$	13	12	12	12	12	10	10	12	b h m			
				d	39.40	39.45	39.00	—		$\frac{1}{11}$	12	9	11	11	11	12	12	12	a			
				e	40.45	40.55	40.25	38.85		$\frac{1}{12}$	12	10	11	11	11	10	10	10	a m			
				f	35.20	35.30	35.05	34.20		$\frac{2}{1}$	12	9	12	12	12	12	11	12	h m			

24/ ₉	0	69	a	38.90	—	37.25	—	—	1/ ₁₁	12	12	10	11	11	11	11	11	11	11
		b	41.20	—	39.75	38.50	—	—	1/ ₁₂	12	11	11	11	11	11	11	11	11	11
		c	42.20	—	40.75	39.60	39.30	—	2/ ₁	13	13	12	12	12	11	10	10	12	12
		d	39.80	39.95	39.65	—	—	—	1/ ₁₁	12	11	11	11	11	11	11	11	11	11
		e	41.80	41.90	41.40	40.50	—	—	1/ ₁₂	12	10	11	11	11	11	11	11	11	11
		f	40.10	40.25	39.70	38.90	38.70	—	2/ ₁	12	10	12	12	12	12	11	11	12	12
26/ ₉	0	70	a	39.30	—	37.95	—	—	1/ ₁₁	12	12	10	11	11	11	11	11	11	11
		b	37.30	—	36.15	35.15	—	—	1/ ₁₂	12	11	11	11	11	11	11	11	11	11
		d	38.50	38.65	38.50	—	—	—	1/ ₁₁	12	12	11	11	11	11	11	11	11	11
		e	41.80	41.95	41.70	40.40	—	—	1/ ₁₂	11	9	11	11	11	11	11	11	11	i
27/ ₉	0	71	a	45.40	—	44.00	—	—	1/ ₁₁	12	12	12	11	11	12	12	12	12	12
		b	41.30	—	39.70	38.85	—	—	1/ ₁₂	12	11	11	11	11	11	11	11	11	11
		c	46.80	—	45.55	44.30	44.10	—	2/ ₁	13	13	10	12	12	11	11	11	12	12
		d	42.90	43.05	42.45	—	—	—	1/ ₁₁	12	10	12	11	11	12	12	12	12	12
		e	44.00	44.10	43.75	42.20	—	—	1/ ₁₂	12	10	11	11	11	10	10	10	10	10
		f	43.40	43.60	43.20	42.00	41.80	—	2/ ₁	12	11	12	12	12	11	11	11	12	12
Mejeri B	14/ ₉	14	• 72	a	4/ ₁₀	4/ ₁₀	3/ ₁₁	5/ ₁₂	4/ ₁ 09	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
			b	12.70	—	12.30	—	—	—	3/ ₁₁	10	8	11	11	10	10	10	11	a c i
			c	14.05	—	13.52	12.90	—	—	5/ ₁₂	12	11	12	12	10	10	10	11	c
			d	12.25	—	11.80	11.27	11.00	—	4/ ₁	13	13	13	13	13	13	13	13	13
			e	12.35	12.40	12.35	—	—	—	3/ ₁₁	11	11	11	11	10	10	10	11	a h
			f	12.62	12.66	12.59	12.42	—	—	5/ ₁₂	12	12	13	12	11	11	10	11	c
	15/ ₉	14	73	a	13.60	13.65	13.60	13.45	13.15	4/ ₁	13	12	13	13	13	13	13	13	13
		b	12.95	—	12.45	—	—	—	3/ ₁₁	10	8	11	9	9	10	10	9	a h i	
		c	13.00	—	12.55	12.00	—	—	5/ ₁₂	12	11	12	10	10	10	10	10	c	
		d	13.07	—	12.60	12.05	11.75	—	4/ ₁	13	13	13	12	12	12	12	12	12	
		e	12.66	12.70	12.65	—	—	—	3/ ₁₁	11	11	11	9	9	9	9	10	a h	
		f	13.04	13.08	13.00	12.85	—	—	5/ ₁₂	12	12	13	12	12	11	10	11	c	
				13.52	13.56	13.50	13.32	13.10	4/ ₁	13	13	13	13	12	12	12	12	12	

Hovedtabel 1 (fortsat).

Forsøgs- sted	Ostene blev lavede Dato	Ostene indeholdt, pCt. Sædmælk	Ostenes Løbe Nr.	Ostenes Vægt Pd.					Bedømmelsen af Ostene										Bemærk- ninger			
				For Paraf- fineringen		Senere			Dato	Points for					Form	Skørpe	Farve	Masse	Kvalitet	Lugt	Smag	Hoved- karakter
				Efter Paraf- fineringen																		
Mejeri B	17/9	14	74 a	4/10	4/10	2/11	5/12	4/1	3/11	11	11	11	9	9	10	10	10	9	ah			
				13.05	—	12.55	—	—		5/12	12	11	12	11	11	11	11	11				
				12.50	—	12.10	11.55	—		4/1	13	11	13	10	10	11	11	11				
				13.37	—	12.80	12.35	12.05		3/11	11	11	12	10	10	10	10	10				
				12.35	12.40	12.35	—	—		5/12	12	12	13	12	12	12	12	12				
				12.98	13.01	12.95	12.80	—		4/1	13	11	12	10	10	10	10	10				
	18/9	14	75 a	13.64	—	13.20	—	—	3/11	10	11	12	11	11	11	11	11	11	h			
				13.13	—	12.65	12.10	—		5/12	12	12	12	12	12	11	11	11				
				14.35	—	13.80	13.35	13.05		4/1	13	13	13	10	10	10	10	10				
				14.05	14.10	14.00	—	—		3/11	11	11	12	11	11	10	11	11				
				13.10	13.13	13.05	12.87	—		5/12	12	12	13	12	12	11	11	12				
				13.05	13.09	13.00	12.80	12.60		4/1	13	13	13	12	12	12	12	12				
	20/9	0	76 a	21.75	—	20.75	—	—	3/11	11	10	12	11	11	11	11	11	11	11			
				21.50	—	20.65	19.80	—		5/12	12	12	12	12	12	11	11	11				
				22.10	—	21.10	20.30	19.70		4/1	13	13	12	12	12	12	12	12				
				22.18	22.25	21.15	—	—		3/11	12	12	12	11	11	10	10	10				
				20.60	20.68	20.55	20.25	—		5/12	12	12	12	12	12	11	11	11				
				21.65	21.71	21.62	21.35	20.95		4/1	13	13	12	13	13	13	13	13				

Mejeri D	$\frac{4}{9}$	45	77	a	$\frac{5}{10}$	$\frac{5}{10}$	$\frac{2}{11}$	$\frac{4}{12}$	$\frac{5}{1}$	$\frac{2}{11}$	13	14	13	13	13	12	12	12	13
	b	3.33	—	3.24	3.09	—	—	2.95	$\frac{4}{12}$	13	12	12	12	12	12	12	12	12	12
	c	3.28	—	3.17	3.05	—	—	2.78	$\frac{5}{1}$	13	13	13	13	12	12	12	12	12	12
	d	3.07	—	2.97	2.91	—	—	—	$\frac{2}{11}$	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
	e	3.16	3.18	3.18	—	—	—	—	$\frac{4}{12}$	13	14	13	13	13	13	13	12	12	13
	f	3.30	3.32	3.32	3.30	—	—	—	$\frac{5}{1}$	13	12	13	13	13	13	13	13	13	13
	g	3.13	3.16	3.16	3.14	3.13	—	—	$\frac{2}{11}$	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
	h	3.27	3.29	3.29	3.26	3.24	—	—	$\frac{5}{1}$	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
$\frac{24}{9}$	40	78	a	3.34	—	3.25	—	—	$\frac{2}{11}$	13	14	13	10	10	10	10	10	11	—
	b	3.39	—	3.28	3.16	—	—	—	$\frac{4}{12}$	13	12	13	11	11	11	11	11	12	a
	c	3.39	—	3.28	3.16	3.03	—	—	$\frac{5}{1}$	13	13	13	10	10	10	10	10	10	a
	d	3.37	—	3.25	3.14	3.01	—	—	$\frac{5}{1}$	13	13	13	10	10	10	10	10	10	a
	e	3.50	3.52	3.52	—	—	—	—	$\frac{2}{11}$	13	14	13	10	10	10	10	10	11	—
	f	3.42	3.44	3.44	3.42	—	—	—	$\frac{4}{12}$	13	12	13	12	12	12	12	12	12	—
	g	3.35	3.37	3.37	3.33	3.30	—	—	$\frac{5}{1}$	13	12	13	11	11	10	10	10	11	a
	h	3.45	3.47	3.47	3.44	3.40	—	—	$\frac{5}{1}$	13	13	13	11	11	10	10	10	11	a
$\frac{13}{9}$	79	79	a	26.88	—	26.55	—	—	$\frac{2}{11}$	13	12	13	13	13	12	12	12	13	—
	b	27.68	—	27.27	26.80	—	—	—	$\frac{4}{12}$	13	13	13	12	12	13	12	12	12	—
	c	27.72	—	27.40	26.90	26.65	—	—	$\frac{5}{1}$	14	13	13	14	14	13	13	13	14	—
	d	27.72	27.80	27.77	—	—	—	—	$\frac{2}{11}$	13	14	13	13	13	13	13	13	13	—
	e	26.85	26.95	26.90	26.84	—	—	—	$\frac{4}{12}$	13	12	13	13	13	13	13	13	13	—
	f	27.84	27.93	27.88	27.70	27.50	—	—	$\frac{5}{1}$	12	12	13	14	14	13	13	13	14	—
$\frac{27}{9}$	0	80	a	23.14	—	22.35	—	—	$\frac{2}{11}$	11	13	12	12	12	12	12	12	12	—
	b	21.22	—	20.56	19.95	—	—	—	$\frac{4}{12}$	13	13	12	12	12	11	11	11	11	—
	c	22.40	—	21.70	20.93	20.35	—	—	$\frac{5}{1}$	13	13	13	13	13	12	12	12	13	—
	d	22.77	22.88	22.75	—	—	—	—	$\frac{2}{11}$	10	11	12	12	12	12	12	12	12	—
	e	22.26	22.36	22.27	21.92	—	—	—	$\frac{4}{12}$	13	12	12	13	13	12	12	12	12	—
	f	22.48	22.62	22.52	22.20	21.60	—	—	$\frac{5}{1}$	13	10	13	13	13	12	12	12	12	—

Hovedtabel 1 (fortsat).

Forsøgs- sted	Ostene blev lavede Dato	Ostene indeholdt pCt. Sødmælk	Ostenes Løb Nr.	Ostenes Vægt Pd.						Senere	Dato	Bedømmelsen af Ostene						Bemærk- ninger				
				For Paraf- fineringen			Efter Paraf- fineringen					Points for										
				Form	Skørpe	Farve	Masse	Kvalitet	Lugt			Form	Skørpe	Farve	Masse	Kvalitet	Lugt					
Mejeri A	21/10	8	81 a	1/11	1/11	1/12	2/109	5/2	1/12	12	12	12	10	9	10	9	9	a h				
			b	34.84	—	32.80	—	—	5/2		12	12	10	10	11	10	10	10				
			c	35.80	—	33.80	33.50	33.00	5/2		12	11	10	10	10	9	9	10				
			d	38.80	38.90	38.30	—	—	1/12		10	12	10	10	10	9	9	10				
	22/10	8	e	37.10	37.20	36.40	36.10	35.00	5/2	12	9	11	11	11	11	10	10	a h				
			f	—	—	—	—	—	2/1		12	13	12	12	12	12	12	12				
			a	36.00	—	34.00	—	—	1/12		12	12	10	9	10	9	9	a h				
			b	38.95	—	36.50	36.20	—	5/2		12	12	12	12	12	12	12	12				
	23/10	8	c	40.30	—	37.80	37.50	36.95	5/2	12	12	11	12	12	11	10	10	a h				
			d	36.85	36.90	36.40	—	—	1/12		10	12	12	10	10	10	9	10				
			e	37.65	37.75	37.00	36.70	—	2/1	11	9	12	11	11	10	9	10	a h				
			f	40.15	40.30	39.80	39.40	38.60	5/2		12	9	11	11	12	11	10	10				
Mejeri B	24/10	8	83 a	38.55	—	36.20	—	—	1/12	12	12	12	12	12	12	12	12	12				
			b	36.75	—	34.75	34.60	—	2/1		12	13	12	12	12	12	12	12				
			c	37.70	37.85	37.20	—	—	1/12		12	12	12	12	12	12	12	12				
			d	39.55	39.65	39.10	38.90	—	2/1	11	9	12	12	12	12	12	12	12				
	25/10	8	84 a	38.20	—	35.90	—	—	1/12		12	12	12	11	11	11	11	11				
			b	39.35	—	37.00	36.80	—	2/1		12	13	12	12	12	12	12	12				
			c	37.90	—	35.70	35.50	34.90	5/2		12	12	11	12	12	11	11	11				
			d	36.80	36.90	36.20	—	—	1/12	12	12	12	11	11	11	11	11	11				
	26/10	8	84 b	39.00	39.15	38.40	38.15	—	2/1		12	10	12	12	12	12	12	12				
			e	31.20	31.30	30.60	30.45	29.80	5/2		12	9	11	11	11	11	10	11				
			f	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—	—	—				

Mejeri B	$\frac{5}{10}$	0	85	a	$\frac{3}{11}$	$\frac{3}{11}$	$\frac{4}{12}$	$\frac{4}{109}$	$\frac{2}{2}$	$\frac{4}{12}$	13	13	13	13	12	12	12	13
				b	20.87	—	20.05	—	—	$\frac{4}{1}$	13	13	13	13	12	12	12	13
				c	23.30	—	22.65	22.10	—	$\frac{4}{1}$	13	13	12	12	12	11	11	11
				d	19.90	—	19.20	18.70	17.70	$\frac{2}{2}$	12	11	12	12	12	12	12	12
				e	20.33	20.40	20.21	—	—	$\frac{4}{12}$	13	13	13	13	12	12	12	12
				f	21.47	21.53	21.40	21.10	—	$\frac{4}{1}$	13	12	12	12	12	12	12	12
	$\frac{9}{10}$	14	86	a	13.50	—	13.20	—	—	$\frac{3}{2}$	12	10	12	12	12	12	12	12
				b	13.60	—	13.25	12.95	—	$\frac{4}{12}$	13	13	11	12	12	12	12	12
				c	12.60	—	12.20	11.90	11.30	$\frac{4}{1}$	13	13	13	12	12	12	12	12
				d	13.75	13.80	13.70	—	—	$\frac{2}{2}$	12	12	12	11	11	11	12	12
				e	13.78	13.84	13.80	13.70	—	$\frac{4}{12}$	13	13	11	12	12	11	11	12
				f	13.20	13.25	13.15	13.05	12.90	$\frac{4}{1}$	13	12	13	13	13	13	13	13
	$\frac{10}{10}$	14	87	a	13.00	—	12.47	—	—	$\frac{2}{2}$	12	12	11	10	10	11	9	10
				b	13.57	—	13.20	12.90	—	$\frac{4}{12}$	13	13	13	13	12	12	12	13
				c	14.40	—	14.01	13.70	13.15	$\frac{4}{1}$	13	13	13	13	13	13	13	13
				d	14.10	14.15	14.05	—	—	$\frac{2}{2}$	12	11	12	12	12	12	12	12
				e	14.50	14.55	14.46	14.40	—	$\frac{4}{12}$	13	13	13	13	12	12	13	13
				f	13.30	13.35	12.72	12.30	11.50	$\frac{4}{1}$	13	12	13	12	12	12	12	12
	$\frac{16}{10}$	14	88	a	13.10	—	12.65	—	—	$\frac{2}{2}$	12	8	12	12	12	12	12	12
				b	14.27	—	13.70	13.30	—	$\frac{4}{12}$	13	13	13	12	12	12	12	12
				c	14.80	—	14.20	13.90	13.25	$\frac{4}{1}$	13	13	13	12	12	12	12	11
				d	13.50	13.55	13.45	—	—	$\frac{2}{2}$	12	11	11	11	11	12	12	11
				e	13.20	13.25	13.10	12.90	—	$\frac{4}{12}$	13	13	13	13	12	12	12	13
				f	13.50	13.55	13.40	13.15	12.90	$\frac{4}{1}$	13	12	13	13	13	13	13	13
	$\frac{17}{10}$	14	89	a	14.55	—	13.95	—	—	$\frac{2}{2}$	12	9	12	12	12	12	11	11
				b	13.77	—	13.10	12.75	—	$\frac{4}{12}$	13	13	13	11	11	10	9	10
				c	14.30	—	13.73	13.40	12.85	$\frac{4}{1}$	13	13	12	12	12	12	12	12
				d	13.60	13.65	13.55	—	—	$\frac{2}{2}$	12	11	12	12	12	11	11	11
				e	13.60	13.65	13.52	13.30	—	$\frac{4}{12}$	13	13	13	13	12	11	10	11
				f	14.55	14.63	14.52	14.20	14.00	$\frac{4}{1}$	13	12	13	11	11	10	9	11

c e

Hovedtabel 1 (fortsat).

Forsegts- sted	Ostene blev lavede Dato	Ostene indeholdt pCt. Sødmælk	Ostens Lebe Nr.	Ostenes Vægt Pd.						Bedømmelsen af Ostene										Bemærk- ninger		
				For Paraf- fineringen			Senere			Dato		Points for										
				Efter Paraf- fineringen						Form	Skørpe	Farve	Masse	Kvalitet	Lugt	Smag	Hoved- karakter					
Mejeri D	26/9	58	90 a	26.03	2/11	5/12	5/1	3/2		5/12	13	13	13	13	13	13	13	13		a b		
				26.18	—	25.93	25.55	—		5/1	13	14	13	12	12	12	12	12				
				25.80	—	25.50	25.30	24.90		3/2	14	14	13	13	13	13	13	13				
				25.80	25.85	25.80	—	—		5/12	13	14	13	13	13	13	13	13				
				28.40	28.44	28.43	28.38	—		5/1	13	13	13	12	12	12	12	12				
				24.40	24.46	24.46	24.43	24.40		3/2	14	13	13	13	13	13	13	13				
	28/9	52	91 a	25.65	—	25.30	—	—		5/12	13	13	13	10	10	10	10	10		a b		
				22.90	—	22.60	22.25	—		5/1	13	14	13	12	12	12	12	12				
				24.10	—	23.77	23.50	23.15		3/2	14	14	13	12	12	12	12	12				
				25.95	25.99	25.97	—	—		5/12	13	14	13	11	11	12	10	11				
				25.80	25.87	25.85	25.84	—		5/1	13	14	13	12	12	12	12	12				
				24.50	24.54	24.53	24.50	24.40		3/2	14	13	13	13	13	13	13	13				
	17/10	41	92 a	3.20	—	3.10	—	—		5/12	13	13	13	11	11	11	11	11		a b		
				3.15	—	3.07	2.95	—		5/1	13	13	12	12	12	12	12	12				
				3.50	—	3.40	3.13	2.95		3/2	14	14	13	12	12	12	12	12				
				3.27	3.30	3.28	—	—		5/12	13	14	13	12	12	12	12	12				
				3.23	3.24	3.23	3.20	—		5/1	13	12	13	12	12	12	11	12				
				3.26	3.27	3.26	3.23	3.20		3/2	14	13	13	13	13	13	13	13				

18/10	40	93 a	3.50	—	3.38	—	—	5/12	13	13	13	11	11	11	11	
		b	3.20	—	3.11	2.98	—	5/1	13	13	13	12	12	12	12	
		c	3.40	—	3.22	3.22	3.12	8/2	14	14	13	13	13	13	13	
		d	3.37	3.38	3.37	—	—	5/12	13	14	13	12	12	12	12	
		e	3.45	3.46	3.45	3.40	—	5/1	13	13	13	13	12	12	12	
		f	3.40	3.41	3.40	3.38	3.35	3/2	14	13	13	13	13	13	13	
19/10	0	94 a	26.50	—	25.75	—	—	5/12	13	13	13	11	11	11	11	
		b	24.57	—	23.81	23.05	—	5/1	13	13	12	12	12	12	12	
		c	25.68	—	24.91	24.50	23.80	8/2	14	13	13	12	12	12	12	
		d	26.57	26.60	26.54	—	—	5/12	13	14	13	12	12	11	11	
		e	26.60	26.68	26.59	26.45	—	5/1	13	12	13	12	12	12	12	
		f	25.35	25.40	25.31	25.20	24.95	3/2	14	11	13	12	13	12	12	
Mejeri B	6/11	0	95 a	21.20	—	20.30	—	—	4/12	13	13	13	12	12	12	12
		b	21.65	—	21.00	20.20	—	2/2	12	12	12	12	12	12	12	
		c	20.55	—	19.90	19.15	18.55	9/3	12	11	11	12	12	12	12	
		d	21.35	21.45	21.25	—	—	4/1	13	13	13	12	12	11	12	
		e	21.85	21.95	21.60	21.25	—	2/2	12	10	12	12	12	12	12	
		f	22.75	22.80	22.60	22.30	21.70	9/3	11	10	11	12	12	12	12	
	6/11	14	96 a	13.00	—	12.70	—	—	4/1	13	13	13	12	12	12	12
		b	14.05	—	13.60	13.00	—	2/2	12	11	12	12	12	13	13	
		c	14.85	—	14.40	13.75	13.15	9/3	12	11	12	12	12	12	12	
		d	14.10	14.16	14.03	—	—	4/1	13	13	13	13	13	12	2	
		e	14.40	14.44	14.20	14.15	—	2/2	12	12	12	12	12	12	12	
		f	14.40	14.45	14.20	14.15	13.85	9/3	11	10	12	12	12	12	12	
7/11	14	97 a	14.07	—	13.70	—	—	4/1	13	13	13	13	12	12	13	
		b	14.60	—	14.25	13.70	—	2/2	12	13	12	12	12	12	12	
		c	14.30	—	14.00	13.42	13.00	9/3	12	11	12	12	12	11	12	
		d	14.33	14.40	14.20	—	—	4/1	13	13	13	13	12	12	13	
		e	14.20	14.25	14.10	13.95	—	2/2	12	12	12	12	12	12	12	
		f	14.92	15.00	14.85	14.70	14.45	9/5	11	10	12	12	12	12	12	

Hovedtabel 1 (fortsat).

Forsøgs- sted	Ostene blev lavede Dato	Ostene indeholdt pH. Sedmælk	Ostens Læbe Nr.	Ostenes Vægt Pd.					Dato	Bedømmelsen af Ostene										Bemærk- ninger		
				For Paraf- fineringen		Senere				Points for												
				For	Paraf- fineringen	Efter Paraf- fineringen		Senere			Form	Skørpe	Farve	Masse	Kvalitet	Lugt	Smag	Hoved- karakter				
Mejeri B	11/11	14	98 a	4/12	4/12	4/1	2/2	9/3		4/1	13	13	12	12	12	12	12	12	12	c		
			b	14.55	—	14.20	—	—	2/2	12	12	12	12	12	12	12	11	11	11			
			c	14.65	—	14.30	13.70	—	9/3	12	12	12	11	11	12	12	12	12	12			
			d	14.70	—	14.50	14.15	13.85	4/1	13	13	13	12	12	12	12	12	12	12			
			e	14.10	14.16	14.10	—	—	2/2	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12			
			f	14.73	14.80	14.70	14.50	—	9/3	11	10	12	11	11	12	12	11	11	11			
	23/11	14	99 a	14.68	14.73	14.65	14.50	14.35	9/3	11	10	12	11	11	12	12	12	12	11	c		
			b	14.10	—	13.80	—	—	4/1	13	13	12	12	12	12	10	9	11	11			
			c	14.24	—	13.90	13.40	—	2/2	12	11	12	11	11	11	11	11	11	12			
			d	13.60	—	13.30	12.80	12.35	9/3	12	11	12	12	11	12	12	12	12	12			
			e	14.10	14.15	14.05	—	—	4/1	13	13	13	12	12	12	10	9	11	11			
			f	13.00	13.08	12.95	12.65	—	2/2	12	9	12	12	12	12	12	12	12	12			
Mejeri D	18/11	78	100 a	5/12	5/12	5/1	3/2	8/3		5/1	13	13	13	13	13	12	12	12	12	c		
			b	3.85	—	3.70	—	—	3/2	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14			
			c	3.74	—	3.65	3.55	—	8/3	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13			
			d	3.69	—	3.60	3.50	3.39	8/3	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13			
			e	3.80	—	3.70	3.60	3.47	8/3	13	13	13	14	14	13	13	13	13	13			
			f	3.72	3.74	3.74	—	—	5/1	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13			
			g	3.68	3.69	3.69	3.65	—	8/2	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14			
			h	3.63	3.65	3.65	3.60	3.58	8/3	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13			

	^{13/11}	57	101	a	3.55	—	3.45	—	—	^{5/1}	13	13	13	13	12	12	13	
		b	3.49	—	—	3.40	3.28	—	^{3/2}	14	14	14	12	12	12	12	12	
		c	3.66	—	—	3.55	3.50	3.35	^{8/3}	13	13	13	13	13	13	13	13	
		d	3.57	—	—	3.50	3.40	3.25	^{8/3}	13	13	13	13	13	13	13	13	
		e	3.65	3.67	3.65	—	—	—	^{5/1}	13	13	13	12	13	12	12	13	
		f	3.65	3.68	3.65	3.63	—	—	^{3/2}	14	14	14	12	12	12	12	12	
		g	3.47	3.48	3.47	3.45	3.43	—	^{8/3}	13	13	13	13	13	13	13	13	
		h	3.53	3.54	3.52	3.48	3.45	—	^{8/3}	13	13	13	13	13	13	13	13	
	^{8/11}	0	102	a	26.59	—	25.95	—	—	^{5/1}	13	13	12	12	12	11	12	
		b	24.84	—	—	24.35	23.65	—	^{3/2}	14	14	12	12	12	11	12		
		c	25.15	—	—	24.65	24.20	23.50	^{8/3}	13	13	13	13	13	13	13		
		d	26.72	26.77	26.75	—	—	—	^{5/1}	13	14	12	12	12	11	12		
		e	26.72	26.77	26.75	26.60	—	—	^{3/2}	14	13	12	12	12	11	12		
		f	26.85	26.91	26.85	26.75	25.55	—	^{8/3}	13	13	13	13	13	13	13		
	^{14/11}	59	103	a	28.14	—	27.50	—	—	^{5/1}	13	13	13	12	12	11	10	11
		b	26.73	—	—	26.30	25.80	—	^{3/2}	14	14	13	12	12	13	13	13	
		c	30.25	—	—	29.80	29.30	28.60	^{8/3}	13	11	13	12	12	13	11	12	
		d	27.47	27.52	27.45	—	—	—	^{5/1}	13	13	13	12	12	11	10	11	
		e	25.41	25.50	25.49	25.30	—	—	^{3/2}	14	13	13	12	12	13	13	12	
		f	27.15	27.21	27.15	26.90	26.80	—	^{8/3}	13	11	13	12	12	13	11	12	
	^{15/11}	57	104	a	27.27	—	26.80	—	—	^{5/1}	13	13	13	12	12	12	11	11
		b	27.94	—	—	27.55	26.95	—	^{3/2}	14	14	13	13	13	12	13	13	
		c	29.95	—	—	29.55	29.20	28.46	^{8/3}	13	13	13	13	13	13	13	13	
		d	28.00	28.04	27.96	—	—	—	^{5/1}	13	13	13	12	12	11	11	12	
		e	31.19	31.23	31.16	30.90	—	—	^{3/2}	14	12	13	13	13	13	13	13	
		f	26.23	26.31	26.29	26.10	25.95	—	^{8/3}	13	13	13	13	13	13	13	13	
Mejeri B	^{4/12}	14	105	a	^{4/1}	^{4/1}	^{2/2}	^{8/3}	^{1/4}	^{2/2}	13	13	12	12	11	11	10	11
		b	13.50	—	—	13.10	—	—	^{9/3}	12	11	12	12	12	12	12	12	
		c	13.50	—	—	13.10	12.55	—	^{1/4}	12	11	11	12	12	12	12	12	
		d	13.90	—	—	13.45	12.94	12.43	^{2/2}	13	13	12	12	11	11	10	11	
		e	14.00	14.00	13.80	—	—	—	^{9/3}	11	11	12	12	12	12	12	12	
		f	14.10	14.20	14.10	13.85	13.60	—	^{1/4}	12	11	12	12	12	12	11	12	

Hovedtabel 1 (fortsat).

Forsøgs- sted	Ostene blev lavede Dato	Ostene indeholdt pCt. Sodmelk	Ostenes Løbe Nr.	Ostenes Vægt Pd.					Bedømmelsen af Ostene										Bemærk- ninger
				Ostene	For Paraf- fineringen	Efter Paraf- fineringen	Senere	Dato	Form	Skørpe	Farve	Masse	Kvalitet	Lugt	Smag	Hoved- karakter			
Mejeri B	7/12	14	106 a	4/1	4/1	2/2	9/3	1/4	2/2	13	13	12	12	11	11	12			
				b	13.25	—	12.75	—	9/3	12	11	12	12	11	9	10			
				c	14.00	—	13.50	12.75	—	9/3	12	11	12	12	12	12	12		
				d	13.50	—	13.05	12.34	11.73	1/4	12	11	12	11	12	12	12		
				e	13.85	13.95	13.80	—	—	2/2	13	13	12	12	12	12	12		
				f	14.00	14.10	13.90	13.70	—	9/3	12	11	12	12	11	9	10		
	16/12	14	107 a	13.62	13.70	13.52	13.30	13.05	1/4	12	11	12	12	12	12	12	12		
				b	13.10	—	12.85	—	—	2/2	13	13	12	12	11	11	12		
				c	13.95	—	13.60	13.05	—	9/3	13	11	12	12	12	12	12		
				d	13.80	—	13.53	12.95	12.37	1/4	12	11	12	11	12	11	11		
				e	12.80	12.90	12.65	—	—	2/2	13	11	12	12	12	11	11		
				f	14.30	14.40	14.20	13.95	—	9/3	12	11	12	12	12	12	12		
	17/12	14	108 a	13.10	13.20	13.08	12.85	12.60	1/4	12	11	12	12	12	12	12	12	d	
				b	13.30	—	12.95	—	—	2/2	13	13	12	12	12	11	12		
				c	13.80	—	13.50	12.92	—	9/3	13	11	12	12	12	12	12		
				d	14.15	—	13.85	13.20	12.55	1/4	12	11	12	12	11	11	11		
				e	13.40	13.50	13.35	—	—	2/2	13	11	12	12	12	12	12	d	
				f	13.00	13.10	12.90	12.70	—	9/3	12	11	12	12	12	12	12	d	
	10/12	0	109 a	13.10	13.20	13.05	12.80	12.55	1/4	11	11	12	12	12	12	12	11	d	
				b	20.22	—	19.10	—	—	2/2	13	12	12	12	12	12	12		
				c	19.00	—	17.95	16.90	—	9/3	12	11	12	12	12	12	12	d	
				d	19.60	—	18.45	17.40	16.75	1/4	12	11	11	11	11	11	11	d	
				e	19.50	19.70	19.45	—	—	2/2	13	10	12	12	12	12	12	d	
				f	19.30	19.45	19.10	18.65	—	9/3	12	11	12	12	12	12	12	d	
				g	19.45	19.60	19.20	18.70	18.30	1/4	12	11	11	11	11	11	11	d	

Mejeri D	$\frac{21}{11}$	60	110 a	$\frac{5}{1}$	$\frac{5}{1}$	$\frac{3}{2}$	$\frac{8}{3}$	$\frac{2}{4}$	$\frac{3}{2}$	14	14	14	12	12	13	13	13
	b	22.10	—	21.85	21.45	—	$\frac{8}{3}$	—	$\frac{8}{3}$	13	13	13	13	13	13	13	13
	c	24.85	—	24.55	24.33	23.88	$\frac{2}{4}$	—	$\frac{2}{4}$	13	13	13	12	12	12	12	12
	d	23.60	23.65	23.60	—	—	$\frac{3}{2}$	$\frac{2}{4}$	14	14	14	12	12	13	13	12	
	e	23.40	23.45	23.40	23.39	—	$\frac{8}{3}$	$\frac{3}{2}$	13	14	13	12	12	13	13	13	
	f	23.38	23.43	23.40	23.39	23.36	$\frac{2}{4}$	$\frac{2}{4}$	13	13	13	13	13	13	13	13	
$\frac{22}{11}$	60	111 a	25.80	—	25.45	—	—	$\frac{3}{2}$	14	14	13	13	13	13	13	13	13
	b	26.85	—	26.65	26.18	—	$\frac{8}{3}$	—	$\frac{8}{3}$	13	13	13	13	13	13	13	13
	c	23.95	—	23.70	23.45	23.12	$\frac{2}{4}$	—	$\frac{2}{4}$	13	13	13	13	13	13	12	13
	d	21.95	22.00	21.95	—	—	$\frac{3}{2}$	—	$\frac{3}{2}$	14	14	13	13	13	13	13	13
	e	25.05	25.10	25.05	25.00	—	$\frac{8}{3}$	—	$\frac{8}{3}$	13	14	13	13	13	13	13	13
	f	24.10	24.15	24.10	24.05	24.00	$\frac{2}{4}$	—	$\frac{2}{4}$	13	13	13	13	13	13	13	13
$\frac{9}{12}$	45	112 a	3.48	—	3.35	—	—	$\frac{3}{2}$	14	14	13	11	11	13	13	12	
	b	3.45	—	3.40	3.27	—	$\frac{8}{3}$	—	$\frac{8}{3}$	13	13	13	13	13	13	13	
	c	3.51	—	3.43	3.35	3.25	$\frac{2}{4}$	—	$\frac{2}{4}$	13	13	13	13	13	13	13	
	d	3.49	—	3.40	3.32	3.20	$\frac{2}{4}$	—	$\frac{2}{4}$	13	13	13	13	13	13	13	
	e	3.53	3.55	3.51	—	—	$\frac{3}{2}$	—	$\frac{3}{2}$	14	14	13	12	12	13	12	
	f	3.28	3.30	3.28	3.26	—	$\frac{8}{3}$	—	$\frac{8}{3}$	13	13	13	13	13	13	13	
	g	3.55	3.57	3.54	3.52	3.51	$\frac{2}{4}$	—	$\frac{2}{4}$	13	13	13	13	13	13	13	
	h	3.57	3.62	3.59	3.58	3.57	$\frac{2}{4}$	—	$\frac{2}{4}$	13	13	13	13	13	13	13	
$\frac{10}{12}$	55	113 a	3.33	—	3.25	—	—	$\frac{3}{2}$	14	14	13	13	13	13	13	13	
	b	3.35	—	3.28	3.19	—	$\frac{8}{3}$	—	$\frac{8}{3}$	13	13	13	13	13	13	13	
	c	3.39	—	3.30	3.20	3.12	$\frac{2}{4}$	—	$\frac{2}{4}$	13	13	13	12	13	13	13	
	d	3.36	—	3.27	3.20	3.10	$\frac{2}{4}$	—	$\frac{2}{4}$	13	13	13	12	13	13	12	
	e	3.35	3.39	3.35	—	—	$\frac{3}{2}$	—	$\frac{3}{2}$	14	14	13	13	13	13	13	
	f	3.28	3.30	3.28	3.26	—	$\frac{8}{3}$	—	$\frac{8}{3}$	13	13	13	13	12	13	13	
	g	3.20	3.23	3.20	3.18	3.17	$\frac{2}{4}$	—	$\frac{2}{4}$	13	13	13	13	13	13	13	
	h	3.45	3.48	3.45	3.42	3.42	$\frac{2}{4}$	—	$\frac{2}{4}$	13	13	13	13	13	13	13	
$\frac{20}{11}$	0	114 a	41.65	—	41.00	—	—	$\frac{3}{2}$	14	14	12	12	12	12	12	11	12
	b	40.50	—	39.95	39.02	—	$\frac{8}{3}$	—	$\frac{8}{3}$	13	13	13	13	13	13	13	
	c	40.60	—	40.05	39.27	38.65	$\frac{2}{4}$	—	$\frac{2}{4}$	13	13	13	12	13	13	13	
	d	40.40	40.52	40.45	—	—	$\frac{3}{2}$	—	$\frac{3}{2}$	14	14	12	12	12	12	12	
	e	37.48	37.54	37.45	37.37	—	$\frac{8}{3}$	—	$\frac{8}{3}$	13	13	13	13	13	13	13	
	f	41.07	41.14	41.03	40.90	40.72	$\frac{2}{4}$	—	$\frac{2}{4}$	13	10	13	12	12	13	13	12

Hovedtabel 2.

Ostenes Mærke	Ostenes Alder i Maaneder	Osten inde- hold pCt. Sødmælk	Ostenes Vægt. Pd.			
			Før Paraffi- nering	Efter Paraffi- nering	Senere	
G H p...	5	15	$\frac{2}{10}$ 08	—	$\frac{31}{10}$	$\frac{3}{12}$ $\frac{6}{1}$ 09
n...			196.3	—	196.5	196.1
B O p...	3	20	153.2	—	213.7	211.0
n...			195.5	—	153.5	153.4
L Ø p...	4	15	166.8	—	193.1	191.3
n...			169.9	—	167.2	167.1
B O Xp...	4	0	192.0	—	166.8	163.0
n...			188.4	—	192.4	192.1
T M p...	6	25	132.6	—	185.9	184.0
n...			129.9	—	132.8	132.8
S Ø p...	5	25	98.0	—	128.9	128.4
n...			99.6	—	127.0	127.0
G H p...	$5\frac{1}{2}$	15	$\frac{31}{10}$	$\frac{31}{10}$	$\frac{3}{12}$	$\frac{6}{1}$ 09
n...			204.4	204.7	204.7	204.5
N B p...	$4\frac{1}{2}$	15	202.0	—	199.5	199.0
n...			187.6	187.9	187.4	187.4
L Ø p...	6	15	187.7	—	186.4	185.0
n...			193.8	194.2	194.1	194.0
S p...	2	25	207.8	—	194.1	194.1
n...			193.6	194.0	194.0	193.8
T M p...	2	25	194.2	—	194.0	193.8
n...			152.6	153.0	193.4	193.3
St p...	6	25	154.0	—	193.3	193.2
n...			173.9	174.4	193.2	193.0
			172.5	—	182.0	180.5
T M p...	6	20	$\frac{3}{12}$	$\frac{3}{12}$	$\frac{6}{1}$ 09	$\frac{4}{2}$
n...			153.2	153.5	153.0	152.0
N B p...	3	15	155.7	—	155.3	153.0
n...			191.5	192.0	192.0	150.0
S B p...	1	15	198.1	—	196.5	150.0
n...			176.0	176.4	192.0	147.8
L Ø p...	6	20	172.5	—	198.1	190.0
n...			202.5	203.1	175.0	184.0
G H p...	6	20	210.2	—	170.5	166.5
n...			190.0	191.4	190.0	162.0
			199.7	—	210.0	168.0
					199.7	158.0
					197.0	201.5
					193.0	205.0
					190.0	204.0
					190.4	189.6
					193.0	190.0

Oversigt

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

- 1 (18de fra N. J. Fjord). 1883. a. Maaling af Kraftforbrug ved Burmeister & Wains lille og de Lavals Centrifuger. b. Skumningsforsøg med de samme Centrifuger (Konkurrenceforsøg i Vestervig). c. Almindelige Bemerkninger om Centrifuger. d. Anvendelse af skummet Mælk til Foder for Kalve og Svin. (50 Øre.)

Tillæg hertil*) 1883. a. Kemisk Sammensætning af nymalket Mælk og skummet Mælk, Kærnemælk og Valle fra danske Mejerigaarde.

- b. Vanskelighed med at faa Mælk. c. Mælks Næringsværdi (af Panum).
2. (19de fra N. J. Fjord). 1883. a. Fodring af Kalve og Grise med skummet Mælk fra Centrifuge og Bøtter. b. Holdbarhed af centrifugeler og ikke-centrifugeler Mælk. c. Forsegelse af centrifugeler 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 Ladlundgaard. (50 Øre.)

4. 1885. Om tuberkuløse 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 Optørelse. b. Afkølingsforsøg med Kød af nylig slagtede Kreaturer. (50 Øre.)

- 6*) (22de fra N. J. Fjord). 1885. Foreløbige Forsøg over Fedmen af og Kontrol med den til Fællesmejerier leverede Mælk.

7. 1886. To Osteudstillingsforsøg med Ost af skummet Mælk fra Is- og Centrifugemejerier (af Prof. V. Storch). (50 Øre.)

8. (23de fra N. J. Fjord). 1886. Afkøling af Smør under dets Henstand i Mejerier og dets Forsendelse med Jærnbane og Dampske. (50 Øre.)

- 9*) (24de fra N. J. Fjord). 1887. Betaling af sød Mælk i Fællesmejerier efter „Forskæl 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 Malkekører 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 Kører 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 Malkekører: Sammenligning mellem Kraftfoder og Roer. (50 Øre.)
- 18*) 1890. Nogle Undersøgelser over Flædens Syning (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 Malkekører. Fortsat Sammenligning mellem Kraftfoder og Roer. (50 Øre.)
- 21*) 1891. Den Koch'ske Lymfe som diagnostisk Middel over tor 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 Flæde 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 Blanding af disse. (50 Øre.)
- 24*) 1891. Fortsatte Forsøg med Tuberkulin (af Prof. Dr. med. Bang).
25. 1892. Undersøelse 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 Malkækører (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 Malkækører (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 Handelssyrevæktere og Kærnemælk fra gode Mejerier). (50 Øre.)

33. 1895. Anden samlede Beretning om de „sammenhængende Rækker af Smørudstillinger“ (Fortsættelse af 28de). (50 Øre.)
34. 1895. Samlet Oversigt over Fodringsforsøgene med Malkekør 1887—1895. (75 Øre.)
35. 1896. Forsøg med et selvregulerende Pasteuriseringsapparat (af Prof., Dr. med. V. Henriques og Docent 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 Lungesyge 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 Malkekør. Sammenligning mellem Blandsæd og Hvede (1895) og mellem Blandsæd og Melassefoder (1896). (1 Kr.)
40. 1898. En kemisk Prøve til at afgøre, om Mælk eller Fløde har været opvarmet til mindst 800 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 Prof., Dr. med. V. Henriques og Docent C. H. Hansen.) (50 Øre.)
45. 1899. 11te og 12te Aars Fodringsforsøg med Malkekør (1898—99). Sammenligning mellem Blandsæd og Majs. (1 Kr.)
46. 1900. Undersøgelser over Smørfedtets 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 Ælduftning af den sæde Mælk har paa Smørrets Finhed og Holdbarhed. (50 Øre)
49. 1901. Forsøg med forskellige Saltningsmaader for Flæsk. (50 Øre).
50. 1901. Sammenlignende Forsøg med Afkøling af Jærbanevogne ved Hjælp af Is eller Ammoniak. (50 Øre).
51. 1902. Fortsatte Forsøg med forskellige Saltningsmaader for Flæsk. (1 Kr.)
52. 1902. Om Rødsygebacillens Forekomst paa Slimhinderne hos sunde Svin. (1 Kr.)
53. 1902. Kort Meddelelse om Fodringsforsøgene med Malkekør 1900—01 samt Redegørelse for Laboratoriets Standpunkt til forskellige omdebatterede Spørgsmaal Forsøgene vedrørende. (50 Øre).
54. 1902. Forsøg med Lysanlæg i Mejerier. (1 Kr.)
- Extra. 1903. Nogle Undersøgelser over Nedarvning og Variabilitet hos Havre af Assistent A. V. Krarup. (50 Øre).
55. 1904. 13de og 14de Aars Fodringsforsøg med Malkekør. Forsøg over Roetørstoffs Foderværdi for Malkekør. (1 Kr. 50 Øre).
56. 1905. Undersøgelser over forskellige Metoder til Fedtbestemmelser i Mælk samt om Mælkens Renskumpling ved forskellige Temperaturer. (50 Øre).
57. 1905. Forsøg med Ælduftning af Fløde med Ulanders Mælkerenser og med Disbrowkjærnen. (50 Øre).

58. 1905. Den kemiske Analyse af Foderstoffer og dens Forhold til Fodringsforsøgene (af Prof. V. Storch). (2 Kr.)
 59. 1905. Indberetning til Landbruksministeriet om Laboratoriets Fodringsforsøg med Malkekøer. (2 Kr.)
 60. 1906. Forsøg med at bestemme Æggehvideminimum i Malkekøernes Foder. (Fortsættes i 63de Beretning). (3 Kr.)
 61. 1907. A. Forsøg med Ostning af pasteuriseret Mælk og B. Fortsatte Undersøgelser over Metoder til Fedtbestemmelser i Mælk. (1 Kr.)
 62*) 1907. Bestemmelse af Vandindholdet i Smør (50 Øre).
 63. 1907. Fortsatte Forsøg over Æggehvideminimum i Malkekøernes Foder. (Fortsættelse af 60de Beretning). (2 Kr.)
 64. 1908. Sammenlignende Forsøg med Svin af forskellig Afstamning. (2 Kr.)
 65. 1909. Fodrings- og Nedkulingsforsøg med Sukkerroeaffald. (50 Øre.)
 66. 1909. 1) Kvægets smitsomme kroniske Tarmbetændelse (af Professor B. Bang). 2) Om Anvendelse af Tuberkulin af Fjerkrætuberkelbaciller som diagnostisk Middel mod Kvægets kroniske smitsomme Tarmbetændelse (af Assistent O. Bang). (1 Kr.)
 67. 1909. 1ste Beretning om sammenlignende Forsøg med Svin fra forskellige Avlscentre. (1 Kr.)
 A. Paa Flsesminde ved Odense med Svin fra fynske Centre.
 B. Paa Rodstenseje ved Odder med Svin fra jyske Centre.
 68. 1910. Forsøg med Malkemaskiner (Lawrence-Kennedy-Gillie) (1 Kr.).
 69. 1910. (Nærvarerende Beretning). (50 Øre)

- Forud for de ovenfor opførte 69 Beretninger fra Laboratoriet gaar følgende 17 Forsøgsberetninger fra N. J. Fjord, hvilke findes trykte i Tidsskrift for Landøkonomi de Aargange, der nedenfor er angivne:
- 1*) (1867). Varmegrad i det Indre af store Stykker Kød under dets Kogning.
 2. (1868). Kogning i Hø (50 Øre).
 3*) (1870). Kogning i Dampkogekedler.
 4*) (1870). Kogning i store indmurede Kedler
 5*) (1872). Vanddampe som Opvarmningsmiddel i Mejerier.
 6*) (1875). Regnmaaleres Konstruktion og Opstilling.
 7*) (1875). Opbevaring af Is og Sne.
 8*) (1876). do. do. (særlig Sneforsøg).
 9*) (1877). Forskellige Svalekummer; Afkølingens Hurtighed i forskellige Spande; de første Kærningsforsøg.
 10*) (1877). Smørudbytte ved forskellig Skummingstid 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 Dampsiksrum.
 14. (1881). Centrifugeforsøg (Lefeldt og Nielsen & Petersen). Centrifuge af Is — Bøtter (Rosenfeldt). Kørsel, Henstand, Afkøling, Opvarmning — den såde Mælk (50 Øre).
 15*) (1881). Centrifuge, Is, Bøtter og Kærning 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.
 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, Kærning af Mælk (Ourupgaard). Sammenlignende Centrifugeforsøg (Burmeister & Wain's, Nielsen & Petersen's og de Laval's). Forskelige Forsøg med Centrifugedele: Tilstrømningstragt, Stigerør; Kraftmaalinger m. m. Afkølingsapparat for Fløde.

Extra-Nr.: (1883). Cooley's Undervandssystem

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