

### Bilag III.

*Til*

#### *Det kongelige danske Landhusholdningsselskab.*

Efter at Forsøgsmejeriudvalget ved det Møde, hvortil Landhusholdningsselskabet havde indbudt den 4. Oktober 1913, var bleven suppleret med d'Hrr. Gaardejer A. Nielsen Svejstrup, Østergaard, som senere er bleven afløst af Forpagter N. Porse og Mejeribestyrer Bergstedt, er der bleven afholdt en Del Møder for at drøfte Oprettelsen af et Forsøgsmejeri.

Ved et Forsøgsmejeri forstaaer Udvalget et Mejeri, der i den almindelige daglige Drift fremstiller Iste Klasses Produkter, og hvor der uden altfor store Hensyn til den økonomiske Side af Sagen kan foretages saadanne praktiske og videnskabelige Arbejder, Undersøgelser og Forsøg, som maa til for at belyse de Spørgsmaal, som det praktiske Mejeribrug til enhver Tid maatte ønske besvaret. For at give en Antydning af et saadant Forsøgsmejeris Arbejdsfelt, skal Udvalget anføre nogle af de Opgaver, som formentlig ligger nærmest for.

#### **Undersøgelser og Prøver af Maskiner.**

Den stærkt voksende Trang til at afløse Menneskekraft med Maskinkraft og de stadigt voksende Krav til allerede eksisterende Maskiners Præstationsevne har ført til, at Maskinfabrikterne stadigt søger at overgaa sig selv og deres Konkurrenter.

Store Fremskridt er der gjort, men sommetider synes Fremskridtene ogsaa at være større end de i Virkeligheden er, ja, hælde kan det vel ogsaa, at Fremskridtene maaske snarere bliver Tilbageskridt. Under saadanne Forhold staaer Mejeribrugene ofte ret hjælpeløst, naar det skal vælge nye Maskiner, og her vilde en Maskinprøveanstalt være paa sin Plads til Vejledning for Mejeriverdenen. Paa den anden Side vil en saadan Prøveanstalt ved at anstille paalidelige Prøver med Maskinerne, medens disse endnu er paa Udviklingens Stadium, kunne blive til stor Hjælp for Fabrikterne i deres Anstrengelser for at fremstille virkelige gode Maskiner.

#### **Kærningsundersøgelser.**

Spørgsmaalene om Kærningsfaktorerne, det vil sige Flødens Koncentration, dens Skumning og Afkøling, Kærningstemperaturen, Kærningstiden o. s. v. er endnu ikke klart belyste, og det skønt de har stor Indflydelse saavel paa Smørrets Kvantitet som Kvalitet.

#### **Undersøgelser vedrørende Flødens Syrning.**

I et ellers veldrevet Mejeri er det sikkert Syrens Behandling og Flødens Syrning, som er Hovedbetingelserne for Fremstilling af et virkeligt fint Mærke Smør, og Spørgsmaalene vedrørende Flødens Syrning er just nogle af de mest uklare.