

Hvilke Arter og Stammer af Mælkesyrebakterier er de bedst egnede til Flødens Syrning? Hvorledes skal man forplante Modersyren fra Dag til Dag, og ved hvilken Temperatur skal man opbevare den, for at den kan holde sig kraftig og ren?

Ved hvilken Temperatur og til hvilken Syregrad skal man trække Brugssyren til for at fremkalde en ren og kraftig Syrning i Fløden, og ved hvilken Temperatur og til hvilken Grad skal man drive Flødens Syrning, for at Smørret skal blive fint og holdbart?

Alt dette er Spørgsmaal, som trænger til at belyses. Vel er det saa, at mange Mejerier fremstiller overordentlig fint og holdbart Smør. Saadanne Mejerier har prøvet sig frem og har været heldige nok til at finde just den Kombination af alle de nødvendige Faktorer, som passede paa vedkommende Mejeri, og som skulde til for at give gode Resultater netop dér.

Disse Mejerier har jo ikke (det laa ganske udenfor deres Omraade) prøvet paa at forklare *hvorfor*; de har ganske naturligt nøjedes med at konstatere, *at*, naar de bar sig ad paa den og den Maade, opnaaede de gode Resultater. Det vil derfor ses, at kunde Syrningsspørgsmaalene belyses teoretisk, vilde der for det første være Mulighed for, at de Mejerier, som allerede fremstiller et fint og holdbart Produkt, kunde gøre det endnu finere og holdbarere ved at indføre Smaaændringer, de ikke havde gennemprøvet før, og for det andet, vilde der maaske kunne gives Forklaring paa, hvorfor andre Mejerier trods store Anstrængelser og trods det, at de maaske har anvendt nøjagtig de samme Fremgangsmaader som de Mejerier, der opnaaede gode Resultater, dog ikke har kunnet naa lige saa vidt. Kort sagt Vejen til Fremskridt vilde være aabnet.

Undersøgelser vedrørende Ostningen.

Hvad foregaar der i en Ost under Modningsprocessen, og hvilken Behandling skal man give Mælken for at lede Ostens Modning ind i saadanne Baner, at man fremstiller en Ost just af den Konsistens, den Smag og det Udseende, man ønsker? — Dette er vel nok Hovedspørgsmaalene i Ostproduktionen, og her ved man vel nok endnu mindre Besked end paa Syrningsomraadet.

Vel er der mange danske Mejerier, som fremstiller udmærket Ost, men knapt om nogen gælder det, at de er til den Grad Herre over Fabrikationen, at de altid er sikre paa at fremstille absolut samme Kvalitet og paa at kunne undgaa Vragost.

Ikke heller er Kvaliteten af Ost fra Mejeri til Mejeri saa ensartet, som ønskes kunde. En videnskabelig Klarlæggelse af Ostens Modningsprocesser og af de Livskrav, de enkelte i Processen deltagende Bakterierformer stiller med Hensyn til Behandlingen af Mælken, Temperatur og Fugtighedsforhold o. s. v. vilde være af stor Betydning for Fremskridt i Ostproduktionen.

Undersøgelser vedrørende Foderets Indflydelse paa Mælken saavel til Fremstilling af Smør som Ost.

Selv om Udvalget ikke mener, at Fodringen fuldt ud spiller den Rolle, som mange tillægger den, saa mener det dog, at saadanne Undersøgelser er af saa stor Betydning, at de bør tages op.

Disse 6 Rækker af Undersøgelser er de vigtigste af de Spørgsmaal, som Forsøgsmejeriet kan ventes at maatte have sin Opmærksomhed rettet paa.

De vil give Arbejde nok til mange Aar, og der kan gaa Aar, før der er indvundet gode frugtbringende Resultater; derfor bør Arbejdsplanen paa et saadant Forsøgsmejeri ikke lægges anderledes, end at det kan være tilladt st tage op til Undersøgelse mindre omfattende Spørgsmaal, der har Aktualitetens Interesse, selv om de skulde ligge udenfor de én Gang afstukne Grænser for Arbejdsfeltet.

For at et Forsøgsmejeri skulde have Mulighed for med Held at arbejde paa Løsningen af de her nævnte Opgaver, skulde der jo knyttes baade praktiske og theoretiske Medarbejdere til det; der skulde skaffes dem passende Arbejdslokaler og Vilkaar, og Resultatet vilde blive, at Omkostningerne vilde blive uoverstigelige store. Da det nu imidlertid fra Begyndelsen af var Meningen, at Forsøgsmejeriet skulde underlægges