

## Bilag 2.

### Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskoles Laboratorium for landøkonomiske Forsøg.

Køllighedsvej 25. København V, den 20de Januar 1896.

## Oversigt

over

nogle af Laboratoriet foretagne Undersøgelser med Hensyn til Holdbarhed af fersk Smør.

Smørprøverne ere udtagne i Rildedyh Andelsmejeri ved Rolding og omfatter dels Prøver, til hvilke intet Konservationsmiddel er benyttet, dels andre Prøver, til hvilke er anvendt Konservationsmiddel, som indeholder 47,8 pCt. Borshyre, 8,6 pCt. Salpeter og 11,1 pCt. Klorcalcium, og atter andre Prøver, til hvilke er tilsat en større eller mindre Mængde ren Salpeter.

Før Laboratoriet bestemte sig til at gaa til Rildedyh Mejeri, havde det skaffet sig sikker Oplysning om, at Mejeriets Smør var af fortrinlig Godhed, og at Mejeriets Drift i enhver Henseende ledes efter Nutidens Forordninger, særlig med Hensyn til Produktionen af fersk Smør, og Laboratoriet fandt saaledes ingen Anledning til at foretage nogen Forandring i den daglige Drift, under Fremstillingen af Smørprøverne til Forsøg. Fløden blev pasteuriseret til 70° C., Mejeriets Bestyrer foretog Kerningen m. m., og han udtog ligeledes hver Forsøgsdag af samme Kerning 4 Prøver paa ca. 22 Pd. Smør hver. Konservationsmidlerne bleve tilsatte under 1ste Udtning.

Den 27de—30te December s. A. inklusive var Overassistent H. P. Lunde til Stede i Mejeriet for at tilse Smørrets Fremstilling og Behandling m. m. samt for at drage Omsorg for, at Prøverne, som indsendtes til Laboratoriet i Ottinger, blev rigtig mærkede og affendte. Den 2den—4de Januar d. A. inklusive, var dette Arbejde overdraget til Forsøgsmedhjælper Maarup.

Straks efter, at det den 28de—30te December producerede Smør var ankommet til Laboratoriet, blev det undersøgt og bedømt af Laboratoriets smørkyndige Medlemmer, og det viste sig da at være af fortrinlig Godhed, og der var ingen Forskel at spore i Lugt og Smag i de forskellige Prøver med Undtagelse af de Prøver, til hvilke der var sat ren Salpeter, og da særlig den med Tilsætning af 1 pCt. Salpeter. Dette var nemlig ikke helt opløst, og det efterlod en lidt bitter Eftermag.

Smørret fra de nævnte 3 Dage blev derefter tillige med det fra 3dje og 4de Januar bedømt af de 3 særlig kyndige Smørhandlere, som i flere Aar have bistaaet Laboratoriet ved forskellige, videnskabelige Smørbedømmelser — de Herrer C. Holbek (af Firmaet Hansen & Holbek), Johs. Ingerslev (af Firmaet F. A. Ingerslev & Co.) og S. Iversen (af Firmaet P. F. Esbenjen & Co.) — 1ste Gang den 7de Januar, 2den Gang den 14de Januar og 3dje Gang den 21de Januar.