

Kolding Folkeblad.

Udgivet af M. Berg. Ansvarlig Redaktør Enevold Sørensen. Trykt i „Kolding Folkeblad“s Bogtrykkeri.

Udgaaer hver Søndag og koster 2 Kr. fjerdingsaarl. (med Tillegg af Postpeng for udenbys Abonnenter), 67 Øre maanedlig. Bestilles paa alle Postkontorer og Brevsamlingsteder samt paa Bladets Kontor. Bekjendtgjærelser indrykkes for 10 Øre pr. Linje. Jævnlig aviserende gives Rabat.

Nr. 84.

Onsdag den 12. April 1893.

22. Aarg.

Kolding Folkeblad (1882-1989)

Onsdag den 12. April 1893

- avisartikel omskrevet for tydeliggørelse og mulighed for brug af pdf-filens værktøj -

Indjysk Mejeriforening

holdt Tirsdag Eftermiddag Møde paa Kolding Højskolehjem.

Der var mødt henimod 100 Mennesker; at Besøget ikke var større, skyldes vel den Omstændighed, at der nu overalt er taget fat paa Foraarsarbejdet. Mærkeligt nok var der kun mødt forholdsvis faa af Mejerister.

Formanden, Proprietær B. Hansen, Petersborggaard, bød Velkommen, hvorefter cand. mag. P. la Cour, Askov, holdt et Foredrag om sin Opfindelse af en Kraftregulator, som Professor Christiansen har givet Navnet „Kratostaten“.

Han indledede med nogle almindelige Bemærkninger om Kraften. Det var først i 1840, at man var bleven klar over, hvad Kraft egentlig var, for saa vidt man da endnu var fuldt klar over det. Først da lykkedes det at paavise, at Varme, Elektricitet o. s. v. kun er forskellige Udtryk for et og det samme, nemlig hvad man med et fremmed Ord kalder Energi. Vi kjende alle, hvorledes man med Dampmaskinen udvikler Kraft af Kul. Der kan af et Pund Kul udvikles en saadan Kraft, at det kan løfte sig selv 10 Mill. Fod i Vejret; men det er kun en ringe Brøkdel af denne Kraft, man faar udnyttet.

Sydjysk Mejeriforening

holdt Tirsdag Eftermiddag Møde paa Kolding Højskolehjem.

Der var mødt henimod 100 Mennesker; at Besøget ikke var større, skyldes vel den Omstændighed, at der nu overalt er taget fat paa Foraarsarbejdet. Mærkeligt nok var der kun mødt forholdsvis faa af Mejerister.

Formanden, Proprietær B. Hansen, Petersborggaard, bød Velkommen, hvorefter cand. mag. P. la Cour, Askov, holdt et Foredrag om sin Opfindelse af en Kraftregulator, som Professor Christiansen har givet Navnet „Kratostaten“.

Han indledede med nogle almindelige Bemærkninger om Kraften. Det var først i 1840, at man var bleven klar over, hvad Kraft egentlig var, for saa vidt man da endnu var fuldt klar over det. Først da lykkedes det at paavise, at Varme, Elektricitet o. s. v. kun er forskellige Udtryk for et og det samme, nemlig hvad man med et fremmed Ord kalder Energi. Vi kjende alle, hvorledes man med Dampmaskinen udvikler en saadan Kraft, at det kan løfte sig selv 10 Mill. Fod i Vejret; men det er kun en ringe Brøkdel af denne Kraft, man faar udnyttet.



Det er altsaa en umaadelig Kraft, vi eje i Kullejerne, og vi bruge væk af den. Et Jærnbagnetog paa 4 Mils Længde og hver Vogn ladet med 20,000 Pd. kastes i Jlden hver Time paa Dagen. Rimeligvis vil dette forholdsvis hurtig medføre en Prisstigning, og man kommer da til at se sig om efter andre Ting. Vi har da Vand- og Vindkraft. Vandkraft har man allerede ikke alene lært at tage i Brug, men endog at flytte ved Hjælp af en Dynamomaskine fra et Sted til et andet.

Her i Danmark har vi det smaat med Vandkraft, men derimod rigelig med Vindkraft. Det gjælder da om at fange Vinden og faa den i en Skikkelse, saa man kan bruge den. Hidtil har det været en Hindring, at den arbejder saa uregelmæssig. Rent theoretisk set er der intet i Vejen. Den kan omflyttes til Kraft, der kan gjemmes i Akumulatorer og flyttes ved Dynamomaskiner; men der er langt fra Theori til Praxis.

Akumulatorerne er alt for dyre og der er andre Ting i Vejen, først og fremmest dog Vindens Ustadighed. Det første, der altsaa maa gjøres, er at tøjle den vilde Hest, og det er dertil, Kratostaten skal tjene.

Denne Opgave er lykkedes overfor den vanskeligste Naturkraft, Vinden, den maa derfor endnu mere kunne faa Betydning overfor de Kræfter, der er lettere at regulere.

En Centrifugal-Regulator gaar med forskjellig Hastighed og maa nødvendigvis gjøre det; men Kratostatens Opgave er at sætte en bestemt Hastighed for Bevægelsen.

Taleren gav en Fremstilling af Kratostatens Indretning og Virkemaade; men denne vil vanskelig kunne forstaaes uden ved Hjælp af Tegninger eller som her ved en Model, der var fremstillet. Den findes i Virksomhed flere Steder. Paa Askov f. Ex., hvor den regulerer Vindkraft, paa Sønderkov Mølle, hvor den har gjort stor Gavn ved Regulering af Vandkraft og hos Konstantin Hansen & Schrøder i Rolding og paa Ladelund Landbo-skole, hvor den benyttes ved Dampmaskiner. En anden Konstruktion benyttes for Tiden i Dampskibet „Skjalm Hvide“, hvis Maskinmester og Kaptejn havde udtalt, at Maskinens Bevægelse i høj Søgang under en Storm næsten var saa jævn som i stille Vand.

Det er altsaa en umaadelig Kraft, vi eje i Kullejerne, og vi bruge væk af den. Et Jærnbagnetog paa 4 Mils Længde og hver Vogn ladet med 20,000 Pd. kastes i Ilden hver Time paa Dagen. Rimeligvis vil dette forholdsvis hurtig medføre en Prisstigning, og man kommer da til at se sig om efter andre Ting. Vi har da Vand- og Vindkraft. Vandkraft har man allerede ikke alene lært at tage i Brug, men endog at flytte ved Hjælp af en Dynamomaskine fra et Sted til et andet.

Her i Danmark har vi det smaat med Vandkraft, men derimod rigelig med Vindkraft. Det gjælder da om at fange Vinden og faa den i en Skikkelse, saa man kan bruge den. Hidtil har det været en Hindring, at den arbejder uregelmæssig. Rent theoretisk set er der intet i Vejen. Den kan omflyttes til Kraft, der kan gjemmes i Akumulatorer og flyttes ved Dynamomaskiner; men der er langt fra Theori til Praxis.

Akumulatorerne er alt for dyre og der er andre Ting i Vejen, først og fremmest dog Vindens Ustadighed. Det første, der altsaa maa gjøres, er at tøjle den vilde Hest, og det er dertil, Kratostaten skal tjene.

Denne Opgave er lykkedes overfor den vanskeligste Naturkraft, Vinden, den maa derfor endnu mere kunne faa Betydning overfor de Kræfter, der er lettere at regulere.

En Centrifugal-Regulator gaar med forskjellig Hastighed og maa nødvendigvis gjøre det; men Kratostatens Opgave er at sætte en bestemt Hastighed for Bevægelsen.

Taleren gav en Fremstilling af Kratostatens Indretning og Virkemaade; men denne vil vanskelig kunne forstaaes uden ved Hjælp af Tegninger eller som her ved en Model, der var fremstillet. Den findes i Virksomhed flere Steder. Paa Askov f. Ex., hvor den regulerer Vindkraft, paa Sønderkov Mølle, hvor den har gjort stor Gavn ved Regulering af Vandkraft og hos Konstantin Hansen & Schrøder i Kolding og paa Ladelund Landbo-skole, hvor den benyttes ved Dampmaskiner. En anden Konstruktion benyttes for Tiden i Dampskibet „Skjalm Hvide“, hvis Maskinmester og Kaptejn havde udtalt, at Maskinens Bevægelse i høj Søgang under en Storm næsten var saa jævn som i stille Vand.

Sagen var jo i sin Begyndelse og Taleren vilde ikke agitere for at faa Folk til at anskaffe Kratostaten, men opfordre til at have Opmærksomheden henvendt paa den og undersøge, hvorledes den virkede, i det hele se paa den om ikke med Mistænksomhed, saa dog med Betænksomhed.

Efter Foredraget begav en hel Del af Tilhørerne sig ud til Konstantin Hansen & Schrøders Maskinfabrik for at se den der-værende Kratostat i Virksomhed.

En Times Tid senere holdt Overassistent Lunde, Forsøgslaboratoriet i Kjøbenhavn, et Foredrag om Pasteurisering af Fløde, med hvilken der i de 4 sidste Aar er anstillet en Række Forsøg. Disse Forsøg er iværksatte af afdøde Docent Fjord. Hofjægermester Friis til Duelund henvendte sig nemlig i 1888 til ham for at faa anstillet Forsøg med Smørret fra Duelund, der forhen regnedes til det fineste her i Landet, men som i 1886 viste sig mindre godt og i 1888 endog var blevet saa daarligt, at det betaltes med 28 Kr. under Topnotering, og det til Trods for, at mejerikyndige havde foretaget en Række Undersøgelser uden at kunne finde Aarsagen.

Forsøgslaboratoriet optog altsaa Spørgsmaalet, og nuværende Lektor Jensen samt Taleren ledede Forsøgene. Der blev oprettet et lille bakteriologisk Laboratorium paa Duelund, og der toges fat paa at undersøge, om Mælken var daarlig eller om Sygdommen hørte Gaarden til. Lektor Jensen fandt temmelig hurtig nogle Bakterier, hvoraf især en var meget farlig, særlig fordi den formerede sig med stor Hurtighed, og den gav Mælken en raadden Smag. Efter en Del Arbejde kom man til det Resultat, at en Opvarmning til 75 Gr. C. vilde dræbe Bakterierne. Man gik ikke helt ukjendt til dette Arbejde. Fra Udlandet kjendte man, at man kunde opvarme Fløden til en temmelig høj Temperatur uden at skade Smørret, og man kjendte her i Landet, hvorledes Pasteuriseringen virkede paa skummet Mælk.

Sagen var jo i sin Begyndelse og Taleren vilde ikke agitere for at faa Folk til at anskaffe Kratostaten, men opfordre til at have Opmærksomheden henvendt paa den og undersøge, hvorledes den virkede, idet hele se paa den om ikke med Mistænksomhed, saa dog med Betænksomhed.

Efter Foredraget begav en hel Del af Tilhørerne sig ud til Konstantin Hansen & Schrøders Maskinfabrik for at den der-værende Kratostat i Virksomhed.

En Times Tid senere holdt Overassistent Lunde, Forsøgslaboratoriet i Kjøbenhavn, et Foredrag om Pasteuriseringen af Fløde, med hvilken der i de 4 sidste Aar er anstillet en Række Forsøg. Disse Forsøg er iværksatte af afdøde Docent Fjord. Hofjægermester Friis til Duelund henvendte sig nemlig i 1888 til ham for at faa anstillet Forsøg med Smørret fra Duelund, der forhen regnedes til det fineste her i Landet, men som i 1886 viste sig mindre godt og i 1888 endog var blevet saa daarligt, at det betaltes med 28 Kr. under Topnotering, og det til Trods for, at mejerikyndige havde foretaget en Række Undersøgelser uden at kunne finde Aarsagen.

Forsøgslaboratoriet optog altsaa Spørgsmaalet og nuværende Lektor Jensen samt Taleren ledede Forsøgene. Der blev oprettet et lille bakteriologisk Laboratorium paa Duelund, og her toges fat paa at undersøge, om Mælken var daarlig eller om Sygdommen hørte Gaarden til. Lektor Jensen fandt temmelig hurtig nogle Bakterier, hvoraf især en var meget farlig, særlig forsi den formerede sig med stor Hurtighed, og den gav Mælken en raadden Smag. Efter en Del Arbejde kom man til det Resultat, at en Opvarmning til 75 Gr. C. vilde dræbe Bakterierne. Man gik ikke helt ukjendt til dette Arbejde. Fra Udlandet kjendte man, at man kunde opvarme Fløden til en temmelig høj Temperatur uden at skade Smørret, og man kjendte her i Landet, hvorledes Pasteuriseringen virkede paa skummet Mælk.



Ved at opvarme Fløden til 75 Gr. C. naaede man forholdsvis hurtigt at faa godt Smør; men saa opstod ganske naturligt det Spørgsmaal: Hvorledes vil Pasteuriseringen virke ved Mejerier, hvor man i Forvejen har hvad man kalder fint Smør? For at faa Svar herpaa henvendte man sig til en Del Mejerier og udsørte en Mængde Forsøg, og Resultatet blev, at de pasteuriserede Prøver havde en lille Overvægt over de ikke pasteuriserede.

Ved Hjælp af nogle ombelte Tabeller paaviste Taleren, at ved surt kjærnet Smør viste det sig, at Flødens Opvarmning til 65 Gr. i 10 Min. forbedrede Smørret med 11 Points eller saaledes, at det kom til at svare til Karakteren mg., for sødt Smør var Resultatet en Ubetydelighed lavere. Smørudbyttet var for surt Smør 1 Pd. af 27,3 Pd. Mælk og sødt Smør 1 Pd. af 28,9 Pd. Mælk. Ved Forsøgene gennemgik man alle Varmegrader fra 60 til 85 C., men det viste sig, at naar man kom op til de høje Temperaturer, fik Smørret en branket Smag. Til 75 Grader kunde man dog uden Skade gaa; almindeligst brugte man 65 Gr. i 10 Min. eller 70 Gr. i 5 Min.

For at undersøge Pasteuriseringens Virkning, hvor man havde godt Smør, var der foretaget Forsøg paa 9 Mejerier. Der var her foretaget to Bedømmelser med 14 Dages Mellemrum, den sidste altsaa en Prøve paa Smørrets Holdbarhed, og det viste sig, at Smørret af pasteuriseret Fløde ved den første Bedømmelse var 2,2 Points bedre end uden Pasteurisering, og efter 14 Dages Forløb var Smør af ikke pasteuriseret Fløde 1,9 Points under, Smør af pasteuriseret Fløde 0,4 Points over Smør af ikke pasteuriseret Fløde strax efter Kjærningen.

Ved at opvarme Fløden til 75 Gr. C. naaede man forholdsvis hurtigt at faa godt Smør; men saa opstod ganske naturligt det Spørgsmaal: Hvorledes vil Pasteuriseringen virke ved Mejerier, hvor man i Forvejen har hvad man kalder fint Smør? For at faa Svar herpaa henvendte man sig til en Del Mejerier og udførte en Mængde Forsøg, og Resultatet blev, at de pasteuriserede Prøver havde en lille Overvægt over de ikke pasteuriserede.

Ved Hjælp af nogle Tabeller paaviste Taleren, at ved surt kjærnet Smør viste det sig, at Flødens Opvarmning til 65 Gr. i 10 Min. forbedrede Smørret med 11 Points eller saaledes, at det kom til at svare til Karakteren mg., for sødt Smør var Resultatet en Ubetydelighed lavere. Smørudbyttet var for surt Smør 1 Pd. af 27,3 Pd. Mælk og sødt Smør 1 Pd. af 28,2 Pd. Mælk. Ved Forsøgene gennemgik man alle Varmegrader fra 60 til 85 C., men det viste sig, at naar man kom op til de høje Temperaturer, fik Smørret en branket Smag. Til 75 Grader kunde man dog uden Skade gaa; almindeligst brugte man 65 Gr. i 10 Min. eller 70 Gr. i 5 Min.

For at undersøge Pasteuriseringens Virkning, hvor man havde godt Smør, var der foretaget Forsøg paa 9 Mejerier. Der var her foretaget to Bedømmelser med 14 Dages Mellemrum, den sidste altsaa en Prøve paa Smørrets Holdbarhed, og det viste sig, at Smørret af pasteuriseret Fløde ved den første Bedømmelse var 2,2 Points bedre end uden Pasteurisering, og efter 14 Dages Forløb var Smør af ikke pasteuriseret fløde 1,2 Points under, Smør af pasteuriseret Fløde 0,4 Points over Smør af ikke pasteuriseret Fløde strax efter Kjærningen.



Der var ligeledes forsøgt med at pasteurisere en Del af Fløden; men Resultatet var, at Smørret var bedst, naar al Fløden var pasteuriseret. Ligeledes havde man forsøgt med at pasteurisere Fløden og Sødmælken, og ganske vist havde det vist sig, at man fik lidt bedre Smør ved at opvarme Sødmælken end ved at opvarme Fløden, men var dog hurtig gaaet fra Pasteurisering af Sødmælken, fordi der efter denne blev mere Fedt tilbage i Kjørnemælken. Fedt i Kjørnemælken undgaar man bedst ved at benytte Mælken frisk. Hvis man pasteuriserer, maa man frem for alt benytte en god Syre. Man maa aldrig til Syrevækker benytte opvarmet sød eller skummet Mælk, der sættes hen for af sig selv at afkøles. Kan man skaffe god Kjørnemælk til Syrevækker, er den bedst; men man kan ogsaa benytte pasteuriseret sød eller skummet Mælk, naar man sørger for at faa den afkølet, selv om det kun er til 25 & 30 Gr. C. Overhovedet bør man al Tid pasteurisere rigtigt, ikke nøjes med Opvarmningen, men ogsaa afkøle. Kan man afkøle til 10 Grader, opnaar man at kunne holde Mælken frisk et Døgn længere. Hvorledes Udgifterne ved Pasteuriseringen stiller sig, er det vanskeligt at betegne ved Tal; det beror saa meget paa, om man skal bruge Is eller man har Brøndvand. Hvor man har godt Brøndvand, slipper man naturligvis billigt fra det.

Der var ligeledes forsøgt med at pasteurisere en Del af Fløden; men Resultatet var, at Smørret var bedst, naar al Fløden var pasteuriseret. Ligeledes havde man forsøgt med at pasteurisere Fløden og Sødmælken, og ganske vist havde det vist sig, at man fik lidt bedre Smør ved at opvarme Sødmælken end ved at opvarme Fløden, men var dog hurtigt gaaet fra Pasteurisering af Sødmælken, fordi der efter denne blev mere Fedt tilbage i Kjørnemælken. Fedt i Kjørnemælken undgaar man bedst ved at benytte Mælken frisk. Hvis man pasteuriserer, maa man frem for alt benytte en god Syre. Man maa aldrig til Syrevækker benytte opvarmet sød eller skummet Mælk, der sættes hen for af sig selv at afkøles. Kan man skaffe god Kjørnemælk til Syrevækker, er den bedst; men man kan ogsaa benytte pasteuriseret sød eller skummet Mælk, naar man sørger for at faa den afkølet, selv om det kun er til 25 eller 30 Gr. C. Overhovedet bør man al Tid pasteurisere rigtigt, ikke nøjes med Opvarmningen, men ogsaa afkøle. Kan man afkøle til 10 Grader, opnaar man at kunne holde Mælken frisk et Døgn længere, Hvorledes Udgifterne ved Pasteuriseringen stiller sig, er det vanskeligt at betegne ved Tal; det beror saa meget paa, om man skal bruge Is eller man har Brøndvand. Hvor man har godt Brøndvand, slipper man naturligvis billigt fra det.