

LANDBERG, NILS AUGUST

**Reseberättelse till
Kongl.Landtbruksstyrelsen.**

Christianstad
1894

EOD – Miljoner böcker bara en knapptryckning bort. I mer än 10 europeiska länder!



Tack för att du väljer EOD!

Europeiska bibliotek har miljontals böcker från 1400-till 1900-talet i sina samlingar. Alla dessa böcker går nu att få som e-böcker – de är bara ett musklick bort. Sök i katalogen från något av biblioteken i eBooks on Demand- nätverket (EOD) och beställ boken som e-bok – tillgängligt från hela världen, 24 timmar per dag och 7 dagar i veckan. Boken digitaliseras och blir tillgänglig för dig som e-bok.

EOD bokens fördelar!

- Få samma utseende och känsla som med originalet!
- Använd ditt standardprogram för att läsa boken på skärmen, zooma och navigera genom boken.
- Skriv ut enstaka sidor eller hela boken.
- *Sök*: Använd fulltextsökning för enskilda fraser.
- *Klipp & klistra*: Kopiera bilder och delar av texten till andra applikationer (t.ex. ordbehandlingsprogram).

Villkor för användning

Genom att använda EOD-tjänsten accepterar du de villkor som ställs av biblioteket som äger den aktuella boken.

- Villkoren på svenska: <http://books2ebooks.eu/odm/html/nls/sv/agb.html>

Fler e-böcker

Redan nu erbjuder 30 bibliotek från 12 europeiska länder denna service.

Mer information finns tillgängliga via <http://books2ebooks.eu> alla boken.

- <http://search.books2ebooks.eu/>

Ekman
Hershey
Ladueg.
(Ba)
o

Reseberättelse till Kongl. Landtbruksstyrelsen

af

Nils Landberg.

Sedan Kongl. Maj:t den 19 Februari 1892 tilldelat mig ett stipendium, stort 700 kronor, för att i Danmark, Tyskland, England och Amerika, särskildt Canada, studera dessa länders mejerihushållning och boskapsskötsel, och på derom gjord ansökan, i nådigt bref af den 12 derpå följande April, beviljat dels uppskof med resans företagande till sommaren 1893, dels äfven medgifvit att Amerika utbyttes mot Skottland och Holland i resplanen, så anträdde jag resan den 13 Juni från Malmö till England. Den 16 ankom jag till Grimsby, hvarifrån jag samma dag fortsatte resan till Manchester för att derstädes om möjligt söka sammanträffa med Kandidat Wedin och inhemta hans råd vid uppgörandet af resplanen för England och Skottland. Efter några dagars vistelse i Manchester, och sedan jag erhållit nöjaktiga upplysningar af Herr Wedin, reste jag till landtbruksmötet i Chester och derifrån till Skottland, der jag besökte mejeriinstitutet i Kilmarnoch och dessutom vistades någon tid hos en framstående landtbrukare och mejeriman, m:r Allan på Munnoch farm. Från Skottland reste jag till Holland, der jag uteslutande besökte Gouda distriktet, der den största och bästa ostproduktionen bedrifves inom landet, och var derstädes i tillfälle att besöka flera ostproducenter, osthandlare, en större ostmarknad samt åtskilliga landtbrukare.

I den af Kongl. Landtbruksstyrelsen fastställda resplanen ingick äfven en kort vistelse i Tyskland, men som jag ansåg det för ändamålet med min resa vara af större nytta att stanna i Holland några dagar längre, än att splittra tiden genom resor i förstnämnda land, så reste jag från Holland, genom Tyskland, direkt till Danmark. Som jag under år 1890 gjorde en studieresa i Danmark för att studera dess mejeriväsen, så beslöt jag denna gång att egna hufvudstudiet åt boskapsskötseln och uppehöll mig till följd deraf hufvudsakligen på Fyen, der de bästa stammarna af den röda Danska mjölkboskapen finnas, men reste äfven till en del på Seland, der jag äfven besökte några mejerier. Den 2 Augusti återkom jag till Sverige.

Christianst. 1894

Sedan jag ankommit till England, och under några få dagar uppehållit mig i Manchester, reste jag till Chester för att besöka den derstädes pågående, af the Royal Society of England anordnade, 43:dje utställningen af landtbruks- och mejeriprodukter samt boskap och maskiner. En sådan utställning hålles i England en gång om året, i olika delar af landet, och hade denna gång blifvit förlagd till den nämnda lilla staden Chester.

Utställningen var mycket vacker, och man kan nästan säga att den var storartad, då man besinnar, att det endast var ett enda lands produkter som der exponerades. Förutom landtbruks- och mejeriprodukter, hästar, nötkreatur, får, svin och fjäderfä omfattade den äfven en stor mängd till landtbruket och mejeriskötseln hörande maskiner och redskap. Den tid af 3 dagar, som jag anslagit till besöket på utställningen, var aldeles för otillräcklig, för att jag skulle kunna egna den i sin helhet ett så noggrant studium som den otvifvelaktigt förtjenade, utan jag måste i stället, efter en hastig öfverblick af det hela, uteslutande egna min uppmärksamhet åt det som för mig var af största intresse, och dessutom äfven öfverensstämde med ändamålet med min resa, nemligen att studera utställningen af nötboskap, svin och mejeriprodukter samt den del af maskinafdelningen, som afsåg till mejeriskötseln hörande maskiner och redskap.

Nötboskapsutställningen var synnerligen rikhaltig, och man kan nästan säga, att den var en fullständig profkarta öfver hvad England kan framställa i den vägen, ty den upptog icke mindre än 13 st. nötboskapsraser, hvilka hvar för sig voro representerade af synnerligen vackra exemplar. Särskildt gjorde sig göddjuren bemärkta genom en aldeles ovanligt högt drifven utveckling; och det samma kan äfven sägas om svin- och fårraserna. Det hela visade den enastående utveckling, som den Engelska boskapskötseln uppnått inom alla grenar, och hvars like man troligtvis icke kan påträffa i något annat land.

Af nötboskapen var den största parten göddjur, och endast en mindre del såsom Jersey, Geurnsey och några få exemplar Ayrshirekor kunde sägas vara djur, som uteslutande representerade mjölktypen. Af dessa var det hufvudsakligen Jerseyrasen, som var föremål för den besökande allmänhetens intresse. De voro äfven mycket talrikt representerade, ty icke mindre än 152 st. djur af denna ras voro sammanförda från alla delar af södra och mellersta England. Alla djuren voro synnerligen fina och vackra samt tilldrogo sig med rätta stor uppmärksamhet från den besökande allmänhetens sida och tycktes af allt att döma vara den mjölkras, som för tillfället är mest på modet i England. Af Geurnseyrasen voro endast få djur utställda, hvilka icke presenterade sig synnerligen fördelaktigt som mjölktyp vid sidan om de fina och formfulländade Jerseykorna, ty de voro i allmänhet högbenta med dåligt utveckladt bakparti



och sågo i det hela taget icke ut till att vara några framstående mjölkare, men voro för öfrigt, om man får döma efter deras utseende, både friska och kraftiga.

En del af de båda senare, som mjölkdjur omnämnda raserna, jemte Korthornskor samt några få representanter för Ayrshire, Kerry och en ko af Ostfriesisk ras, täflade inom en särskild grupp, benämnd "Dairy Cattle". I allt utgjorde dessa djur 85 st., som voro fördelade i 6 klasser, allt efter sin storlek, ålder och den tid, som förflutit efter senaste kalningen. Inom hvarje klass utdelades 3 pris till de kor, som vid täflingen uppnådde de bästa resultaten, eller med andra ord, lemnade den största kvantitet smör i förhållande till sin lefvande vikt. Dessutom hade the English Jersey Cattle Society utsatt ett pris af 450 kronor, det s. k. Championpriset, till den af dessa priskor, som blef Nr 1. Vid täflingen eröfrade Korthornskorna prisen för tyngre djur, der de egentligen icke hade några medtäflare, samt Jerseykorna alla pris inom den lättare afdelningen. Championpriset eröfrades äfven af en ko inom den senare rasen vid namn Graceful Maid tillhörig mr James Blyth, Wood House, Stansted Essex.

Meningen med denna pristäflan var att söka utröna, hvilken af de täflande raserna, som mest egnade sig för mjölkproduktion, och om man får döma efter utslaget dervid, så skulle Jerseyrasen obetingadt vara framtidens mejeriko. Men vid en sådan täflan som denna, der man endast tog hänsyn till djurets vikt och värdet af den erhållna produkten, är det tydligt att Jerseykon skulle hafva större chanser än sina medtäflare, emedan mängden af kraftfodret bör kunna verka mera effektivt på ett mindre djur än på ett större.

Profvet med de särskilda korna vid denna täflan tillgick på följande sätt: så snart korna kommo till utställningen, blefvo de noggrant vägde under prisdornarnas egenhändiga kontroll och mjölkningen, under den dag då profningen försiggick, skedde äfven under tillsyn af dessa. Den erhållna mjölkkvantiteten från hvarje särskild ko vägdes och analyserades, samt syrades och kernades derefter på vanligt sätt, hvilket allt på det noggrannaste öfvervakades af prisdornarna, för att icke något bedrägeri skulle kunna göras till den enes eller andres favör.

Att ett sådant prof, för att utröna hvilken ras af den allmännast spridda mjölkboskapen, som bäst betalar sitt foder, ty detta måste ju alltid blifva hufvudfrågan för landtmännen, vore förtjent af det allra största intresse är otvifvelaktigt, emedan det kunde vara en god vägledning för hans ladugårdsskötsel. Men det torde vara förhastadt att draga några slutsatser öfver resultatet af denna täflan, då djuren icke under en längre försöksserie få täfla med hvarandra under kontroll af fullt sakkunniga vetenskapsmän, så att värdet af det foder, som djuren förtära

under försökstiden, kan noga beräknas och jämföras med värdet af de erhållna produkterna, ty det måste vara med dessa faktorer man räknar, då man skall bedöma såväl de olika rasernas som de enskilda individernas produktionsförmåga. Efter en eller ett par dagars försök torde det vara svårt för att icke säga omöjligt, att utröna, hvilken ras som producerar den billigaste mjölken, ty för att någorlunda exakt kunna bestämma detta synes det mig vara nödvändigt att utsträcka försöket till några månader eller kånhandna till helalaktationsperioden, ty det är ju ganska vanligt, att somliga individer mjölka enormt mycket under en kort tid i början af laktationsperioden, men hastigt afsina och sålunda icke lemna någon afkastning under en stor del af året, hvaremot andra icke mjölka mycket i början, men lemna ungefär samma quantum mjölk en längre tid, och endast så småningom afsina, så att de, som man brukar säga, mjölka mjölk i mjölk. En ko af det senare slaget har ofta vid årets slut lemnat en betydligt högre afkastning och visat sig vara en långt bättre mjölkare än den förra. Dessutom torde hullet, utfordringen den närmaste tiden före täfingen och de fodermedel, som då blifvit använda, äfven utöfva ett stort inflytande på den tillfälliga mjölkafkastningen, hvarför värdet af en så beskaffad täflan som den vid Chester vid närmare betraktande torde vara ganska tvifvelaktig och icke vara värd den stora uppmärksamhet, som Engelsmännen egnade densamma.

Det öfvervägande antalet af de utställda nötkreaturen voro, som redan blifvit nämndt, uteslutande göddjur, hvaraf synes framgå, att de Engelska landtmännen allt mer och mer gå öfver till att producera kött i stället för mejeriprodukter, hvilket under nuvarande förhållanden är för dem mera lönande, emedan kreatursexporten från en del andra länder, som förut brukat försälja sina slaktdjur på den Engelska marknaden, blifvit hämmad eller helt och hållet stoppad, hvilket orsakat betydligt stegrade köttpriser. Vid prisfördelningen syntes prisdomarna äfven hafva tagit hänsyn till detta förhållande, emedan man nästan kan säga, att de systematiskt, om man undantager de djur, hvilka täffade uteslutande som mejerikor och sålunda absolut måste bedömas som sådana, tilldelat de högsta priserna åt de djur, som voro fetast och företedde den bästa köttansättningen. De raser, hvilka såsom göddjur togo lejonparten af priserna, voro Korhorn, Galloway och Herforddjur, hvilka också kunde uppvisa en hel del individer, som i ordets fulla bemärkelse voro riktiga prakt-exemplar.

Afdelningen för mejeriprodukter var synnerligen rikhaltig, och särskildt väl representerad var onekligen ostutställningen, som omfattade icke mindre än 568 nummer, fördelade på 19 klasser. Ostslagets antal var likväl ej så stort som klassernas, beroende på att somliga ostsorter omfattade flera klasser tillföljd

af att man var mycket noga med att ostarna i de olika klas-
serna voro af ungefär samma ålder, storlek och färg. De huf-
vudsakligaste ostslagen voro Cheshire, Cheddar och Stiltonost,
ehuru äfven några andra mindre kända ostsor-ter voro utställda.
Den förstnämnda utgjorde det ojemförligt största antalet eller
icke mindre än 473 nummer. De ordinarie pris, som utde-
lades för ost, voro synnerligen höga, ehuru de varierade något
för olika slag af ost, och voro så fördelade att första priset ut-
gjorde 450 kr., andra 270 kr., tredje 180 kr. och fjerde 90 kr.,
hvarjemte the Chester local Commette utdelade ett champion-
pris af 1,800 kronor till utställaren af den bästa Cheshireosten,
hvilket eröfrades af Mr Thomas Houlbrooke, Calveley farm, Tar-
porleg. Tillverkarna af den Cheshireost, som belönades med 1:sta
pris, tilldelades ett penningepris af 54 kronor och till den person,
som beredt Championosten, 180 kronor.

Storleken af de pris, som utdelas på de Engelska utställ-
ningarna, torde vara af stor betydelse för osttillverkningen, eme-
dan de blifva af ren ekonomisk betydelse för vinnarna och så-
lunda sporra mejeriegarna till stora ansträngningar för att er-
hålla en god produkt. På detta sätt vinner man ändamålet med
priserna, emedan genom dessa hela ostproduktionen kommer att
ansenligt förbättras, och de penningeuppoffringar, som göras, be-
tala sig mer än väl.

Ostutställningen med det rikhaltiga material, som der fanns
tillgängligt, kunde blifvit ett lärorikt fält för fackmännen, der
många värdefulla iakttagelser kunnat göras, såvida den varit
tillgänglig för mer än blotta ögat; men så var ej förhållandet,
ty samtliga ostarna voro omgifna med ett ståltrådsgaller, hvilket
för den besökande allmänheten omöjliggjorde all närmare gransk-
ning af ostarna. Hvarje utställare af ost skulle insända 3 st.,
men ingen af dem blef klyfd, som brukligt är på våra utställ-
ningar, så att ostarna i sitt inre både till smak och utseende
kunde bedömas af prisdomarna, utan dessa måste fälla sitt ut-
låtande uteslutande efter de prof, som kunde tagas ut med van-
liga små ostborr.

Detta sätt att gå tillväga kunde visserligen vara bra ifrån
den ekonomiska synpunkten sedt, emedan ostarna icke på min-
sta vis skadades, så att utställaren gjorde ingen förlust genom
att exponera sin vara, antingen han erhöll pris eller ej, men
sjelfva bedömningen måste blifva i hög grad osäker, emedan
prisdomarna svårigen med full säkerhet kunna bedöma ostarnas
hela invändiga utseende och konsistens genom att afprofva den
lilla bit, som kan dragas upp med ostborret. Äfvenledes kan
man säga, att som utställningen här var anordnad, så uppfyllde
den endast hälften af hvad man borde afse med densamma, att
prisbelöna de bästa varorna, hvaremot den besökande allmän-
heten hindrades ifrån att genom jemförelser emellan den bättre

och sämre osten göra iakttagelser, som kunde blifva dem till stort gagn vid ystningen i deras respektive hem. Om endast en af de utställda ostarna blifvit klyfd, så att besökaren med ögat, låt vara på så långt afstånd att föremålen icke kunde nås med händerna, fått studera utseende och konsistens, skulle det säkerligen varit till mycket gagn till följd af det rikhaltiga materiel som här var samladt.

Men om utställningen icke på grund af ofvannämnda tillvägagångssätt erbjöd besökaren tillfälle till lärerika iakttagelser, så var det dock af stort intresse att se, huru ensartade de utställda ostarna voro såväl till storlek som form, hvilket var så mycket mer i ögonen fallande, som man här hemma är van att se lika många storlekar och former på ostarna som antalet af utställare. Ostfabrikationen är hos Engelsmännen satta mera i system än hos oss, och i handeln fordrar man af hvarje ostsort, att den skall hafva en bestämd och för densamma karakteristisk storlek och form, och afvikelser derifrån straffas af sig själf, genom att varan icke så lätt finner köpare och ofta får realiseras till nedsatt pris. Att en till det yttre jemn och ensartad produktion tager sig bättre ut och lättare finner köpare till högre priser, än om den inom samma parti företer alla möjliga former och storlekar, är alldeles tydligt, och vi hafva i detta hänseende mycket att lära oss af utländingarna, och framför allt af de engelska ystarna.

Smörafdelningen på denna utställning var af mindre betydelse och utan något nämnvärdt intresse för främlingar, ehuru den omfattade omkring 200 nummer färskt smör, utställt i små fyrkantiga, aflånga stycken — s. k. rolls — på ungefär 0,5 kg. vikt, hvarjemte den upptog en 30 nummer bondsmör, som var utställt i små krukor och kuttingar. Smöret var placeradt under galler på alldeles samma sätt som ostarna, så att man ej var i tillfälle att taga någon som helst kännedom om kvalitéen, och smörutställningen var sålunda ännu mindre instruktiv än ostutställningen, der man åtminstone kunde iakttaga form och storlek.

Den del af utställningen, som upptog maskiner och redskap för mejeridriften, var ganska rikhaltig, men hade inga nyheter att erbjuda som lämpade sig för vår mejerihandterig, emedan de flesta utställningsföremålen voro afsedda för de små hemmejerierna, hvilka äro de vanligast förekommande i England, der de flesta landtbrukarna föredraga att själfva tillverka smör och ost framför att sälja sin mjölk till större uppköpsmejerier, hvilka därför sällan förekomma i England.

Från utställningen reste jag direkt till Skottland, der jag till en början vistades hos den framstående cheddarystaren och djuruppfödaren Mr Allan på Munnoch farm, beläget i sydvästra delen af Skottland, nära den lilla staden Dalrey i grefskapet

Air, för att der studera den berömda Amerikanska cheddarmetoden och samtidigt sätta mig in i skötseln af Ayrshireboskopen, hvartill godt tillfälle erbjöd sig på Munnoch, genom att dels följa med och taga kännedom om skötseln af gårdens egen besättning och dels äfven genom utflykter i trakten deromkring.

Boskapsstammarna i denna del af Skottland voro i allmänhet vackra och till det yttre ganska ensartade, ehuru det likväl icke var så sällsynt att inom hjordarna påträffa djur, som både med afseende på färg och kroppsbyggnad betydligt afveko från den vanliga Ayrshiretypen.

I Skottland voro korna så vidt möjligt var ställda till att kalvva om våren, strax innan de skulle släppas ut på bete, för att de skola kunna lemna en mjölk, som ej fördyras genom utfodring med kraftfoder. De få därför vistas ute på betesmarkerna under hela sommaren utan att få komma under tak oftare än när de mjölkas, då de vanligen drivas in i kostallen, såvida betesmarken ej ligger för långt ifrån gården. Under sådana förhållanden, då djuren under större delen af året i hvilket väder som helst få vistas ute i fria luften på de kalla blåsiga bergssluttningarna, der betet ofta är ganska knappt, så att de måste vara i ständig rörelse för att kunna förskaffa sig tillräckligt med föda, är det tydligt, att djuren skola erhålla en frisk och härdad kropps-konstitution. Men på samma gång blifva de på grund af dessa lefnadsförhållanden i allmänhet småväxta, och jag såg ingenstädes någon stam af denna ras, som i storlek kunde mäta sig med dem, som äro uppdrifna här hemma. Den mjölkafkastning, som korna lemnade på dessa beten, var icke kvantitativt stor, ehuru mjölken var fettrik och af synnerligen god beskaffenhet, men Skottarnes pretentioner i den vägen voro ej så stora som våra, ty en ko, som hos dem mjölkade 2,500 liter om året, ansågs för att vara en synnerligen god mjölkare, hvilket hos oss knappast skulle anses vara mer än medelmåttig afkastning; det stora flertalet nådde dock ej ens upp till denna siffra. Till följd af att korna under större delen af året sjelfva skaffa sig föda på de stora betesmarkerna, som till större delen icke äro odlingsbara och sålunda af lågt värde för egarna, blifver produktionskostnaden för mjölken en ren obetydlighet, om man jemför den med vår stallfordring, hvarför boskapskötseln under sådana förhållanden lönar sig utmärkt, om än afkastningen af hvarje individ i regeln är ganska låg. I slutet af November månad blifva korna installade och få derefter stå inne under den strängaste vintern omkring 3 à 4 månader, hvilket vanligen sammanfaller med siningsperioden. Under denna tid erhålla kreaturen ett ganska kraftigt underhållsfoder, bestående af hö, halm, gröpe och oljekakor, samt vanligen äfven något rotfrukter, hvarför djuren under vintern bibringas ett godt hull och lemna en för jordbruket värdefull och behöflig gödsel.

I Skottland fäster man stor vikt vid att boskapen härdas under uppväxten, för att den sedan så mycket lättare skall kunna motså klimatförhållandena. Kalfvarna uppföddes ganska magert och fingo endast söt mjölk under de första 14 dagarna, stundom ännu kortare tid, hvarefter de utan vidare omständigheter släppas ut på bete, der de sedan få gå året om i hvilket väder som helst utan att under tiden få komma under tak, förr än de äro färdiga att kalfva, hvilket i normala fall är när qvigan uppnått 2 år. För att kalfvarna under den spädaste åldern icke skola afmagra för mycket på gräsbetet, så erhålla de vanligen ett tillskottsfoder af krossade oljekakor, som i ett tråg sättes ut i beteshagen, der de efter behag kunna äta af dem.

Ayrshiredjuren i sitt hemland likna öfverhufvudtagit högst obetydligt de stammar af denna ras, som blifvit införskrifna till Sverige och der lefvat under några generationer, hvilket också faller sig helt naturligt, då man jemför de förhållanden, under hvilka de lefva i Skottland och de, som äro rådande hos oss både med afseende på uppfödning, utfodring och klimat. Hos oss blifva korna större och djupare i kroppen till följd af den rikligare och voluminösare utfodringen, som de till största delen erhålla inne i ladugården och äfven på bete erhålla i tillräcklig mängd utan någon nämnvärd ansträngning, hvarjemte naturförhållandena gifvetvis utöfva ett stort inflytande på deras utveckling. Men med de nyss importerade Ayrshiredjuren kan detta ej tillämpas, förr än de blifvit tillräckligt acklimatiserade, ty en stor procent af dessa visa benägenhet för tuberkulos, hvilket enligt Skottarnes eget utsago icke är förhållandet med rasen i sitt hemland och sålunda måste vara en följd af förflyttningen. Ännu under några år är det kanhända nödvändigt att importera Ayrshiretjurar, men vi böra snart hafva så många stammar af denna ras att utbyte af tjurar kan ega rum emellan dessa, utan att man riskerar inafvel; och säkert skola fördelarna af att kunna använda tjurar, som fullkomligt äro acklimatiserade, i så fall snart visa sig och blifva af stort inflytande på Ayrshirerasen hos oss. Djuren måste derigenom mera sammansmälta med våra förhållanden, blifva större och kraftigare samt lemna högre afkastning, såvida de i öfrigt skötas på ett rationellt sätt.

Till följd af att Skottarnas kobesättningar i allmänhet kalfva om våren, så ligger deras mejeriskötsel så godt som helt och hållit nere om vintern, ty de hafva då sällan mera mjölk än som åtgår till hushållet, och blifver der något öfver derifrån, så användes den till smör, som kernas i hemmet, eller också sändes den på jernväg eller kärra in till närmaste stad, om sådan finnes i närheten, och öfverskottet är af mera betydighet. Om vår och sommar deremot, då mjölkstillgången är riklig, användes den till beredning af Cheddarost, och det är då endast ifall koantalet är mycket ringa, som mjölken säljes till grannarna, men i allmän-

het har hvarje gård sitt eget lilla mejeri. Vid ostberedningen är det hufvudsakligen den Amerikanska Cheddarmetoden som användes. Den infördes för några år sedan till Skottland af föreståndaren för mejeriinstitutet i Kilmarnoch, Mr Drummond från Canada, hvilken kom öfver till Skottland som konsulent i ostberedning. Under denna sin verksamhet och sedan som lärare vid ofvannämnda institut har han lyckats få infört denna metod öfver hela landet, hvarigenom han åstadkommit en enhet och ett system i ostberedningen, som betydligt höjt dess värde och derigenom kraftigt bidragit till det Skottska jordbrukets utveckling. Denna ystningsmetod, som jag var i tillfälle att studera på Munnoch farm och sedermera på mejeriinstitutet i Kilmarnoch, skiljer sig från den Engelska hufvudsakligen uti den kortare syringstiden, som här försiggick på circa 2 1/2 timma, under det att den Engelska metoden tager ungefär 3 gånger så lång tid. Vid den amerikanska metoden har man äfven det s. k. jernproffet, som ej kan användas i den andra, hvarmed man på rent mekanisk väg kan kontrollera ostens syrlighet och sålunda hafva en säkrare grund att bygga på vid syrningsprocessens utförande än blotta smak och luktsinnena, som enbart äro bestämmande vid den Engelska metoden. Den amerikanska metoden har sålunda otvifvelaktigt sina fördelar framför den engelska, hufvudsakligen i det ofvannämnda jernproffet, hvarigenom mindre skicklighet tages i anspråk af ystaren för att tillverka en jemn och ensartad vara, samt äfven uti att arbetena med ystningen icke taga så lång tid i anspråk, och att osten till följd af den korta men starkare syringen blifver fortare färdig till försäljning, och sålunda förr kan omsättas i penningar; men osten tycktes dock vara underlägsen den som producerades i vissa delar af England både med afseende på smakens renhet och syrans fina arom.

Mejeriinstitutet i Kilmarnoch har under sin korta tillvaro haft ett mycket gagneligt inflytande på Skottlands mejeriväsen i allmänhet och ostberedningen i synnerhet, ty den enhet i produktionen, som finnes öfver hela landet, skulle svårligen kunnat åstadkommas utan tillhjälp af denna institution. Institutets verksamhet går icke så mycket ut på att utbilda yrkesmejerskor och mejerister, utan det afser mera att vara ett mönstermejeri, der de personer, som i sina hem hafva hand om ostberedningen, skola kunna vinna inträde på skolan, då tillfälle dertill erbjuder sig, för att justera sin ystningsmetod och genom samtal med lärarna vinna ökade insigter i sitt yrke. På detta sätt har skolan kommit i tillfälle att utöfva ett betydligt inflytande på landets mejeriskötsel, ty ett stort antal personer besöker den årligen, hvarigenom dess gagnande verksamhet trängt sig ut till alla delar af landet, så att ungefär samma metod användes öfverallt. Det är nemligen icke i Skottland, så som hos oss bru-

kar vara fallet, att hvarje landtbrukare håller en lejd mejerska eller mejerist, hvilket för dem skulle blifva alldeles för dyrt. Endast om egendomen är ganska stor, eller en del mjölk köpes från annat håll, hålles en främmande person till att sköta mejeriet, men vanligen är det någon af sönerna eller döttrarna, som har sig anförtröt detta arbete — stundom mannen eller hustrun sjelf. Till följd af att nästan hvarje gård har sitt eget lilla mejeri, så har skötseln deraf så att säga blifvit en del af hushållsbestyren, och en vigtig del af dessa, som man ogärna öfverlemnar åt en främmande person, om någon af familjens egna medlemmar har tid till att sköta det. Man vet att gårdens ekonomi icke så litet är beroende af det resultat, som mejeriet lemnar, och man har klart för sig, att der erfordras både duglighet, intresse och påpasslighet för att tillverka ett ostparti, som till alla delar tillfredsställer köparnes fordringar. Mejerskenamnet i Skottland har därför en vida bättre klang än hos oss, hviket säkert icke är utan inflytande på dess mejeriskötsel, emedan den kommer att handhafvas af personer med större omdömesförmåga och insigter i yrket, hvilket gifvetvis måste kraftigt bidraga till att höja produkternas värde.

Det är med afseende fästadt på dessa förhållanden som mejeriinstitutet i Kilmarnoch blifvit organiseradt, och det kan helt säkert på detta sätt verka mera för mejeriskötselns höjande öfver hela landet, än om det varit en skola i vanlig bemärkelse; ty de personer, som sköta mejerierna, hafva vanligen ej tillfälle att ligga borta under någon längre tid, utan få inskränka sin vistelse vid läroanstalten till ett par dagar, hvilket ofta för dem äfven är tillräckligt för att kunna sätta sig in i den metod, som följes vid skolan, emedan de oftast ifrån barndomen äro vana vid mejeriet och sålunda fullt förtrogna med de särskilda arbetena.

En läroanstalt i ostberedning, efter ungefär samma grunder som den skottska, skulle säkerligen äfven hos oss blifva en kraftig häfstång till att höja vår ostberedning. Om vi hade en dylik skola, der mejerskorna från de mejerier som tillverka ost, kunde vistas några dagar hvarje år, skulle ostproduktionen vinna betydligt i kvalitativt hänseende, enär samma metod, form och storlek på ostarna skulle kunna införas i de delar af landet, der samma ostsort beredes. Vi hafva visserligen fullt kompetenta undervisare i mejeriskötsel inom de flesta länen, men deras tid tages ofta i anspråk af andra delar af mejerihandteringen, då ostproduktionen på mejerierna tager sin början, och de kunna dessutom knappast hinna med att besöka alla de mejerier, som tillverka ost, när dessa mest tränga till hans hjälp. På så sätt skulle vår osttillverkning lemnas ett handtag, som den så väl behöfver, om den inom en nära framtid skall kunna blifva af någon betydelse för landet i sin helhet.

Under min vistelse vid mejeriskolan i Kilmarnoch var den dagligen besökt af ett 20-tal personer, både äldre och yngre, hvaraf större delen likväl endast stannade der under ett par dagar för att tillse, om något nytt fanns att iaktaga i ystningsmetoden, eller för att af lärarna erhålla råd och upplysningar om mejerisaker, som för dem voro oklara. Det stora förtroende, som kommer skolan till del ifrån allmänhetens sida, är nog också fullt berättigadt, ty orsaken till de lysande framsteg den skottiska ostproduktionen har gjordt under de senare åren, kan med rätta tillskrivas dennas verksamhet. Likväl skulle den icke närmelsevis kunnat uträtta hvad den har gjordt, om icke allmänheten skänkt den sitt fulla förtroende, samt med åsidosättande af egen sjelfklokhed tillagnat sig och gjordt fruktbringande de lärdomar, som de der inhemtat, hvilket därför länder det skottiska folket till heder.

Ett utmärkande drag för den skottiska mejeriskötseln är den utomordentliga ordning och renlighet, som öfverallt är rådande i mejerierna, hvilken på sina ställen drifves så långt, att det verkar hindrande på arbetena. Man undviker på det omsorgsfullaste att någon mjölk spillas ut på mejerigolfven, och om detta trots all försigtighet någon gång händer, blifver det genast upptorkadt. Golfven sköljas ej med vatten, som det brukas i våra mejerier, utan torkas i stället med en i vatten uppvriden duk, när arbetena för dagen äro slutade, och endast en gång i veckan blifva de skurade med vatten. På detta sätt sökte man hålla luften ren och torr i mejerilokalerna, för att derigenom hindra skadliga bakterier att innästla sig, enär dessa för att kunna vegetera nödvändigt måste hafva fuktighet och sålunda utveckla sig snabbare i fuktig än i torr luft. Om ändamålet dermed vinnes eller ej, så kan denna pedantiska aktsamhet med mjölk och vatten endast förekomma i ett mindre ostmejeri och torde vara omöjligt att införa i våra stora smörmejerier, der arbetena skulle allt för mycket försvåras och försenas medelst en sådan arbetsmetod. Likväl borde mycket kunna göras i denna riktning hos oss, utan någon rubbning i gången af arbetena, och våra mejerskor skulle hafva mycket att lära sig af sina skottiska yrkessystrar, innan alla billiga anspråk på renlighet i våra mejerilokaler äro uppfyllda.

Ehuru osttillverkningen flera gånger förut blifvit beskrifven af svenska fackmän, som i Skottland varit i tillfälle att studera densamma, så tillåter jag mig likväl att här nedan i korta drag beskrifva den metod som följdes vid Kilmarnoch, emedan möjligen någon förändring blifvit gjord i beredningssättet, sedan detta sista gången blifvit beskrifvet.

Till en ystning användes vanligen morgonmjölken sammanblandad med föregående dags aftonmjölk, då den senare bör hafva blifvit så pass syrlig under natten, att mjölken efter sam-

manblandningen får den för ystningen lämpliga surhetsgraden. När aftonmjölken kommer in i mejeriet, silas den upp i ostvannan utan att först afkylas, emedan den, som nyss nämndes, bör hålla en viss syreprocent om morgonen, enär man annars måste tillsätta särskild syreväckare. Före sammanblandningen af båda målen skall den grädda, som under natten gått upp på aftonmjölken, afskummas och uppvärms till samma temperatur, som mjölken har vid löpläggningen, hvarefter den sammanblandas med den öfriga mjölken, sedan denna blifvit uppvärmd. Storvigt fästes vid att aftonmjölken under natten blifver lagom syrlig, emedan ostens blifvande arom till en stor del är beroende af denna sjelfsyrningsprocess, ty man undviker, så vidt möjligt är, att tillsätta särskild syreväckare. Det är mycket svårt att ständigt kunna leda denna sjelfsyrning i sitt rätta spår, så att den blifver ensartad från den ena dagen till den andra, och det erfordras lång erfarenhet och stor skicklighet af mejeristen för att med säkerhet kunna reglera gången deraf. Om aftonen måste luftens temperatur efter ses inuti och utom mejeriet samt dess fuktighet något så när beräknas, för att man skall kunna afgöra, om mjölkens temperatur behöfver sänkas eller med konst underhållas medelst påsläppning af varmt vatten o. d., för att mjölken skall blifva lagom syrlig till påföljande morgon. Är luftens temperatur låg och relativt torr, så fördröjes derigenom mjölkens surnande icke obetydligt, och luften måste under sådana förhållanden hindras från att komma i beröring med mjölken. Deremot underlättar en varm fuktig luft syrningsprocessen, hvarför man då antingen måste sänka mjölkens temperatur medelst inledande af kallt vatten, eller också genom att åstadkomma en så stark ventilation i lokalen, att mjölken så småningom afkyles och på så sätt bibringas en lagom syrlighet till påföljande morgon. Ostpartiets kvalitativa jemnhet beror ganska mycket på om mejeristen förstår att sköta denna första syrning på sådant sätt, att de tillfälliga väderleksförhållandena icke utöfva något inflytande derpå, ty i motsatt fall kunna skadliga jäsningar uppkomma under ostens mognad, som delvis kunna förändra både dess smak och utseende.

Strax innan morgonmjölken kommer ifrån ladugården, och efter att gräddan afskummats, påsläppes varmt vatten, så att temperaturen i aftonmjölken så småningom höjes till 26° C. Morgonmjölken tömmes derefter i karet och inblandas omsorgsfullt i den öfriga, hvarvid temperaturen i hela mjölkmassan bör uppgå till circa 30° C., som är den ungefärliga löpläggningstemperaturen. Uppnås ej denna värmegrad efter sammanblandningen, påsläppes varmt vatten fortfarande sålänge, som är behöfligt för att uppnå denna temperatur, då löpet tillsättes. Färgen tillsättes mjölken ungefär 15 à 20 minuter före löpet, eller i vanliga fall, så snart morgon och aftonmjölken äro sammanblan-

dade, för att den skall hinna blifva fullkomligt inblandad i mjölken innan den börjar coagulera. Genom att gå tillväga på detta sätt undgår man att få en ojemnt färgad ost, hvilket ofta inträffar, om färg och löpe tillsättes mjölken samtidigt, och särskildt brukar detta inträffa med ostsorter, som hafva kort löpningstid.

Det är af stor vigt att löpet tillsättes vid rätta tidpunkten, då mjölken så att säga är mogen därför, ty hela ystningen tager intryck af den surhetsgrad, som mjölken innehar vid löpetillsättningen. Det är icke endast arbetena, som under ystningen kunna blifva oregelbundna derigenom utan de fel, som möjligen kunna blifva begångna, hafva ett icke oväsentligt inflytande på den blifvande ostens qualité.

Det är mycket svårt för att icke säga omöjligt, att uteslutande med smak och lukt kunna afgöra, när rätta tidpunkten är inne för att tillsätta löpet, och för att med någon säkerhet kunna göra det, måste ystaren hafva mycket lång praktik häruti. För att på ett säkrare sätt kunna afgöra det, anställer man prof med små bestämda kvantiteter löpe och mjölk, då mjölken skall löpna efter vissa sekunder, när den är lagom syrlig. Detta löpeprof tillgår på följande sätt: mjölken omröres mycket omsorgsfullt i karet, hvarefter man tager en del deraf och afmäter 113.4 gr. i en kopp, som förut blifvit uppvärmd till samma temperatur som mjölken, och tillsätter till denna kvantitet 1.7719 gr. löpeextrakt. Denna blandning omröres under ett par sekunder med en thesked, hvarefter pekfingret nedföres i mjölken och föres raskt upp och ner deri, hvarvid man noga observerar det, för att på detsamma kunna iakttaga löpandet samt noga räkna hur många sekunder som åtgå, tills mjölken är lagom coagulerad. När mjölken är lagom syrlig för att tillsätta löpet, skall proffet coagulera på 20 högst 25 sekunder. Det gäller härvidlag, att noga observera när mjölken skär sig och samtidigt taga tiden, för att proffet skall lemna tillförlitligt utslag, och det fordras lång öfning, innan tillräcklig färdighet vinnes för att få dessa prof så exakta, att man kan fullkomligt lita på deras utslag.

När mjölken blifvit tillräckligt syrlig, så att löpeproffet coagulerar på 20 à 25 sekunder, tillsättes den med så mycket löpe, att löpandet eger rum på 40 minuter vid en temperatur af 30° C. i mjölken om sommaren och 31° om hösten, och då väderleken är kylig om sommaren. Mjölken omröres derefter med en handskopa i 3 à 4 minuter, för att löpet skall blifva väl inblandadt, hvarpå karet öfvertäckes med ett lock för att icke de öfversta mjöklagren skola afkylas under löpandet, som derigenom skulle ske ojemnt. Af samma skäl får det varma vattnet stanna kvar emellan karet och plåten, ty derigenom hindras temperaturen i mjölkmassan att sjunka, hvaraf löpandet naturligtvis skulle störas.

För att undvika ojämn coagulering af mjölken tillsättes löpet icke direkt utan blandas tillsammans med en ungefär dubbelt så stor kvantitet ljunt vatten. På detta sätt kommer löpet icke i beröring med mjölken i så koncentrerad form, som det finnes i extraktet, och blifver derigenom betydligt lättare att inblanda jemnt i mjölken.

Då tiden närmar sig, när mjölken kan antagas vara löpnad, skall den ofta efterses, för att tidpunkten, då brytningen bör påbörjas icke må gå obeaktad förbi, utan kunna företagas i rätta ögonblicket. Ostmassan profvas på vanligt sätt genom att nedföra handen deri, och sakta lyfta den uppåt mot ytan, så att den del af ostmassan som finnes i handen kommer att brista sönder. På utseendet af de brottytor, som då bildas, och massans fasthet bedömer man, om tiden för brytningen är inne eller ej. Massan skall vara så fast, att den brister med jemna, blanka brottytor med skarpa kanter.

När ostmassan blifvit lagom löpnad, så brytes den med vanliga amerikanska ostknifvar. Den skäres dervid först med den vertikala knifven på längs och på tvärs, och derefter med den horisontala på samma sätt, så att ostmassan sönderdelas i små likartade kuber. Tvenne personer börja derpå att sakta röra med händerna omkring i ostmassan, och under tiden fortsättes skärningen med den horisontala knifven till dess att ostkornen sönderskurits så mycket, att de blifvit af en vanlig ärts storlek. Skärningen upphör då, men rörningen med händerna fortsättes i något raskare takt, efter hand som ostpartiklarna draga ihop sig och blifva fastare, och pågår oafbrutet i 20 minuter. Det är nödvändigt att använda händerna under denna första rörning emedan ostkornen skola hållas i ständig rörelse, utan att få sönderrifvas hvilket är mycket svårt att undvika om en grep eller annat redskap användes att röra med, då en del fett lätt kan gå förloradt. Omkring 10 à 15 minuter efter handrörningens början påsläppes ånga för skällning af ostmassan. De 3 första derpå följande minuterna räknas likväl ej till skällningen, emedan det vatten, som finnes i ostkaret, behöfver denna tid för att uppvärmas så mycket, att det kan verka på ostmassan inuti karet, så att skällningen i vanliga fall kan sägas börja ungefär 15 minuter efter rörningens början. Handrörningen pågår oafbrutet i 20 minuter; ostkornen skola då vara så fasta, att en rörare kan användas, men denna måste vara försedd med tjocka pinnar så att ostpartiklarna icke sönderrifvas utan endast hållas i ständig rörelse. Rörningen fortsättes sedan på samma sätt och med samma hastighet under hela tiden den pågår. Skällningen skall försiggå på en timma, hvarunder ostmassans temperatur så småningom höjes till 40° C. och regleras sålunda, att temperaturen i massan stiger 3 1/2° under den första och 6 1/2° under den sista halftimmen. Sålunda skall skällningen i början, medan

ostkornen äro lösa och ömtåliga, gå mycket långsamt, men efter hand som dessa blifva fastare, kan ångströmmen ökas något och blifva starkare ju mera man närmar sig slutet deraf. Efter skällningens slut fortsättes rörningen så länge, till dess ostkornen erhållit nödig fasthet, hvilket vanligen brukar taga en tid af 20 à 30 minuter. Det är af stor vigt att efterrörningen afbrytes vid den rätta tidpunkten, ty sker ej detta, kan osten komma att innehålla för mycket eller för litet vassla, hvilket i båda fallen inverkar högst betydligt på ostens mognad och utöfvar ett menligt inflytande på dess karakter.

Då ostmassan blifvit tillräckligt fast, så att rörningen kan afslutas, skola ostpartiklarna hafva sammandragit sig så mycket, att ifall man tager upp en hand full deraf och kramar bort vasslan, samt därefter trycker ut en del massa mellan tummen och pek fingret skola de hänga samman så länge utan att brista, tills en tums lång pelare utkramats då handen hålles horisontelt. Ett annat prof, som användes vid denna metod för att taga reda på ostmassans syrlighet, är det s. k. jernprovet. Med detta prof kan man otvifvelaktigt med större säkerhet, än det ofvannämnda samt andra, när smak och lukt användes, bedöma den vigtiga syrningsprocessen och afgöra, när den inträder i de olika stadierna. Jernprovet tillgår på följande sätt: man har ett med handtag försedt långdraget jern, till utseende och dimensioner liknande en vanlig stor flatsil, som lägges i en klar eld och upphettas så mycket att det kännes starkt varmt när det hålles omkring 3 tum från kinden. Med ena handen håller man jernet och med den andra ett stycke af ostmassan, hvarifrån vasslan blifvit väl utkramad, som tryckes intill det varma jernet några sekunder, så att den närmast jernet varande osten hinner smälta, hvarefter man sakta och försigtigt skiljer osten och jernet från hvarandra. En del af osten fastnar dervid på jernet, och då den öfriga drages derifrån uppkomma en massa fina trådar, som brista när de utdragas till gränsen för deras elasticitet. När man erhållit tillräckligt vana vid profvet, kan man efter längden på dessa trådar bedöma ostens surhetsgrad, emedan de kunna utdragas längre och längre efter hand som osten surnar. Derjemte kan en mejerist, som har säkert öga och intresse för sitt arbete, genom att dagligen iakttaga vasslans utseende, så småningom af vissa kännetecken på denna lära sig att bedöma när massan är rörd lagom länge, och rörningen sålunda bör afbrytas.

När rörningen slutat, drages med tillhjälp af röraren ostmassan tillsammans i ena ändan af karet så att vasslan kan mera obehindrat bortrinna, när den skall aftappas. Osten lemnas nu att sjunka och får stanna kvar i den sura vasslan omkring 1 timma, men denna tid måste ökas eller minskas allt efter som det visar sig, att vasslan är mer eller mindre sur, hvilket reg-

leras med jernprovet således, att om trådarna blifva längre än vanligt får osten stanna kortare tid i vasslan och tvärtom. När trådarna äro circa 4 m. m. långa, har osten legat sin tid i karet, och vasslan aftappas, hvarefter ostmassan lägges upp på ostbordet, som är försedt med ett trågaller, hvarpå en stor linneduk är lagd, der den bearbetas med händerna så länge, tills största delen af vasslan runnit bort. Efter slutad bearbetning, hvilket brukar taga en tid af circa 7 à 8 minuter, samlas ostmassan till ena ändan af bordet, der den lägges upp i ett 4 à 5 tums lager och täckes med en linneduk och en tjock filt, för att värmen så mycket som möjligt skall bibehållas. På detta sätt får osten ligga i 25 minuter, hvarefter den skäres i 6×8 tum stora stycken, som lägges ofvanpå hvarandra i midten af bordet och höljes som förut. Efter 25 minuter vändes den ånyo, då styckena ytterligare läggas på hvarandra, så att hvarje lag kommer att bestå utaf 4 af de ursprungliga styckena, samt täckes derefter omsorgsfullt, så att värmen bibehålles, hvilket är alldeles nödvändigt för att syrningen skall förlöpa jemnt. Efter ytterligare 25 minuter vändas de öfversta styckena, emedan de blifvit afkylda på öfra sidan. Detta är vanligen sista vändningen, enär ostens syrning under normala förhållanden skall försiggå på omkring $1\frac{1}{2}$ timma. Då tiden närmar sig, att ostmassan är färdigsyrad, skall prof göras med jernet med korta mellanrum, så att icke tidpunkten går förbi, då den har den rätta syrligheten, hvilket noga måste beaktas vid hvarje ystning, för att hela ostpartiet skall få samma smak och konsistens. Då syrningen bör afbrytas, skola osttrådarna, som stanna kvar på jernet, blifva ungefär 8 m. m. långa.

Sedan osten är färdigsyrad, väges den och males derefter på en temligen grof qvarn. Massans slås derpå tillbaka upp på bordet, der den arbetas omsorgsfullt med händerna, så att inga klumpar förekomma, under det att samtidigt fönsterna öppnas i mejerilokalen, så att tvärdrag uppstår. Meningen med denna bearbetning är hufvudsakligen att få ostmassan riktigt grundligt genomträngd af den friska luften, hvarigenom en bättre arom erhålles på osten; dessutom afser man äfven att sänka temperaturen i ostmassan, för att icke för mycket fett skall bortrinna under pressningen, hvarigenom osten förlorar både i kvantitet och kvalitet. Osten bearbetas på detta sätt under 10 à 15 minuter, beroende på vädret och den arom osten förut innehar, och samlas derefter tillsammans i ett 4 tum tjockt lager, täckes med en duk och får ligga i 25 à 30 minuter, för att erhålla en finare syrlighet och kraftigare arom. Derefter bearbetas massan med händerna under några minuter, så att den blifver fin och lucker då $2\frac{1}{4}\%$ salt tillsättes, som omsorgsfullt inblandas genom fortsatt omrörning. Den får sedan ligga obetäckt för öppet

fönster i ytterligare 15 minuter, hvarefter den packas i formarna och genast sättes i press.

Osten lägges vanligen i pressen vid kl. 3-tiden på eftermiddagen och man bör i anseende till ostarnas storlek pressa dem starkt, så att tvenne lösa vigter ifrån början läggas på kroken. Klockan 7 samma dags eftermiddag vändes osten, likväl utan att tyngden dervid ökas, och får derefter stå öfver natten utan att ytterligare vändas. Påföljande morgon tages den ur pressen och nedsänkes i ett kar med 50° C. varmt vatten der den får ligga i 1 1/2 minut, hvarpå den sättes tillbaka i pressen och vändes först kl. 11 om förmiddagen och belastas då med ännu en vikt. Nästa morgon vid 8 à 9-tiden vändes osten åter och påsättes dervid en särskildt för detta ändamål sydd hufva, för att alla märken efter duken skola pressas bort och osten erhålla en jemn och fin yta. Dagen derpå vid samma tid tages den ur pressen, då hufvan tages bort och osten ingnides med svinfett och omlindas med en lång bindel, som får sitta qvar tills den säljes. Det ligger stor vikt vid att osten lindas med omsorg, ty den kan eljest lätt sjunka ihop och förlora formen till följd af sin stora tyngd. Till lina användes något starkt tyg, af samma längd som lindan, hvarur klippes en omkring 4 tum bred remsa, som ej får sömmas i kanterna emedan dessa skulle åstadkomma märken i sidorna på osten. Denna remsa skall surras hårdt omkring osten och så tätt, att det ena hvarfvat med en tredjedel af remsans bredd går utanpå det andra. Ändan på lindan får ej sys fast utan fästes endast med knappålar.

Efter slutad pressning föres osten genast till ostkammaren, der den lagras i 3 à 4 månader innan den säljes, och skall under denna tid vändas en gång om dagen. I ostrummet skall vara en temperatur af 18 à 19° C., hvilket mycket noga måste regleras, emedan osten lätt tager skada, om värmen blifver för hög eller för låg. Stiger temperaturen för mycket, kan det lätt hända att den når fettets smältpunkt, som dervid rinner bort så att osten blifver torr och mager, hvarjemte äfven jäsningar kunna uppkomma, som orsaka sprickor och håligheter inuti; är deremot temperaturen för låg kan detta äfven göra skada, emedan osten derigenom får en surbesk smak, som sedan icke kan aflägsnas.

Ifrån Kilmarnoch reste jag via Hull till Rotterdam, der jag uppsökte Svensk-Norske konsuln, som introducerade mig hos en af platsens större ostfirmor, bröderna Rasdam, hvilka visade det allra största tillmötesgående och lemnade rekommendationer till flera af de landtbrukare, som af dem voro kända för att producera ost af god beskaffenhet. I Goudadistriktet, der jag vistades under hela tiden jag var i Holland, besökte jag 5 olika mejerier och var på dessa i tillfälle att studera tillverkningsmetoden för alla inhemska ostsorter, som tillverkas der i landet, nemligen:

götda, derby, edamer och kumminost. Derjemte var jag en dag i tillfälle att besöka en s. k. modellfarm, som egdes af en Fru Wesser van Wasserswansle, der stora kostnader voro nedlagda för att få byggnaderna solida och praktiska, hvarjemte der fanns en utmärkt vaeker besättning af kor, får och svin samt ett tidsenligt och välskött mejeri.

I den trakt af Holland, som jag besökte, funnos inga större egendomar, utan jorden var indelad i medelstora gårdar med besättningar på högst 50 å 60 kor, men en stor del med betydligt mindre koantal, hvilka hvar och en hade sitt lilla mejeri och endast undantagsvis, om gårdarna voro mycket små, såldes mjölken till närboende landtbrukare. Landtbruket var mycket enkelt, ty någon sädesodling fanns ej, utan jorden var utlagd i permanenta vallar, som dels afbetades af boskapen under sommarens och dels höstades för vinterbehöfvet. Till följd häraf blefvo driftkostnaderna en ren obetydlighet, ty vanligtvis skötte egaren sjelf de dagliga sysslorna med tillhjälp af sin egen familj, så att ej något dyrbart tjänstefolk behöfde hållas, och icke heller många dragare behöfdes utan endast 1 å 2 hästar för att forsla hem höet och förrätta öfriga nödiga sysslor. Hela inkomsten af landtbruket skulle således tagas ifrån ladugården, som derfor var föremål för Holländarnas största intresse och omsorger och sköttes otvifvelaktigt på ett fullt rationellt sätt. För att så mycket som möjligt kunna tillgodogöra sig de rikliga sommarbetena, voro korna om möjligt ställda till att kalfva om våren och helst innan de släpptes ut på bete eller i början af Februari månad. Korna släpptes nemligen i allmänhet ut i Februari, såvida icke väderleken var synnerligen ogynsam, och fingo sedan vistas ute under hela sommaren och togos ej in förr än i slutet af November, och om väderleken var gynsam fick ungboskapen gå ute ännu längre.

I Holland, med sitt särdeles milda, gynsamma klimat samt med sina rika och kraftiga marskbeten, kan otvifvelaktigt den största nettoafkastningen af ladugården erhållas genom värkalfning, som derfor säkerligen är det enda riktiga der i landet, ty derigenom undvikas de dryga utgiftsposterna för kraftfoder under vintern, som för våra landtbrukare betydligt reducera vinsten af ladugårdsskötseln. Holländaren behöfver dessutom ej stallfoder för att erhålla en kraftig och naturlig gödsel, ty genom att från botten af kanalerna uppmuddra den feta gyttjan, som dels lägges i komposter och dels blandas med ladugårdspillningen, erhålles nog med gödsel för att hvart tredje år kunna gifva vallarna en tillräcklig öfvergådning och på så sätt hålla dem uppe i växtkraft. Men hvad som kan vara praktiskt och vinstbringande i de holländska marsklandern, har ingen tillämpning i andra länder med olika naturförhållanden och klimat, ehuru väl en moderering af den mångenstädes strängt genomförda höst-

kalfningen samt långvariga och intensiva stallfördringen säkerligen skulle visa sig vara välgörande i mer än ett hänseende äfven från rent ekonomisk synpunkt sedt.

För att om sommaren, då smörpriserna ofta äro ganska låga, kunna erhålla ett tillfredsställande pris för mjölken och nöjaktig afkastning af sin ladugård, lönar det sig knappast att grunda denna inkomst på smörberedning, såvida det ej kan ske i förening med lönande skumosttillverkning. Men som det blifver allt sämre och sämre marknad för skumosten, så att den numera knappast kan säljas utan med förlust för tillverkaren, produceras i allmänhet icke smör i de länder der vårkalfning är bruklig och riklig tillgång finnes på goda beten under sommarmånaderna, samt der klimatet tillåter kreaturen att gå länge ute på bete, utan der tillverkas i allmänhet sötmjölksost, hvilken under sådana förhållanden lemnar en icke obetydligt högre afkastning. Derför tillverkades i den del af Holland, der jag vistades, nästan uteslutande sötost, och endast på enstaka mejerier kernades smör, men då alltid i förening med kumminostberedning. Kumminosten betingar ännu ett jmförelsevis högt pris och finner lätt köpare.

Sötostberedningen i Holland stod likväl ej på den ståndpunkt man kunnat förmoda att finna den, då hela vinsten af landtbruket är beroende deraf, och osten dessutom utgör en af de viktigaste exportartiklarna. Jag kom till Holland med tanke på att få se en mejeriskötsel, som stod på spetsen af vår tids utveckling på detta område, helst som holländarna sedan äldre tider haft rykte om sig att vara ett framstående mejerifolk, hvarför jag så mycket mer förvånades öfver de föråldrade metoder som användes, när jag på ort och ställe fick taga närmanes kännedom om mejeridriften i sin helhet. Likaledes fann jag holländarnas mångbeprisade renlighet vara ganska ytlig, åtminstone i hvad som hörde till deras mejeriskötsel, ty man såg t. ex. aldrig, att de som mjölkade korna tvättade händerna under mjölkningen, hvarför ganska mycken orenlighet kom ner i mjölken, och på ett par ställen silades den ej heller, innan den tömdes i ostkaret. Äfvenså var det ej ovanligt att se de personer, som rörde i ostkaret, stå och röka cigarr under tiden arbetet pågick, hvarvid aska lätt nog kunde falla ner i osten, och aldrig kom det ifråga att dessa ömsade kläder eller togo på sig ett förkläde, utan togo itu med ystningen alldeles som de kommo ifrån något annat mer eller mindre renligt arbete. Hvad renligheten beträffar vid mejeriskötseln stodo holländarna i de trakter jag besökte betydligt efter engelsmän och skottar, ty hos de senare var den i alla afseenden mönstergill och blef mångestädes nära nog öfverdrifven. Kostallen voro deremot hos holländarna snygga och rena, hvilket nog till en del åtminstone hade sin grund uti att de öfverallt användas till ostförvaringsrum;

dessutom var det äfven lätt att hålla dem rena, emedan korna endast under en kort tid af året vistades inomhus och under betestiden icke en enda gång blefvo installade.

Som jag redan förut nämnt förarbetade hvarje landtbrukare sin egen mjölk, och endast i det fall, då gården var så liten, att flera mål behöfde gömmas samman för att få ihop till en ystning, såldes den till någon af grannarna eller skickades in till staden, ifall någon sådan fanns i granskapet.

I mjölkningen, hvilken i allmänhet skedde så nära gården som möjligt för att mjölken icke skulle afkylas för mycket under transporten till mejeriet, deltog både männen och kvinnorna — husbonden såväl som tjenarna. Genast efter mjölkningen morgon och eftermiddag forslades mjölken till mejeriet — hvilket ofta äfven tienstgjorde som kök — och tömdes omedelbart efter framkomsten i ostkaret, hvarefter ystningen strax tog sin början.

Osten tillverkades tydligen på samma sätt nu som i fars och farfars tid, ty den metod som följdes var den mest primitiva, som tänkas kan, och hade ganska mycken likhet med den, som användes af vår allmoge, innan den började lemna sin mjölk till mejerierna. Man öfverlemnade så mycket åt slumpen vid tillverkningen af osten, att icke ens thermometer användes för att kontrollera de olika temperaturerna, utan mjölken togs sådan den var, när den kom från mjölkningsplatsen, utan att afseende fästades vid, om den var varmare den ena dagen än den andra. Att osten under sådana förhållanden kunde blifva af så likartad och god beskaffenhet, som den verkligen till större delen var, kan endast tillskrifvas den stora praktiska färdighet och omdömesförmåga, som dessa personer förvärfvat sig under upprepan- det af samma arbete år efter år. Man kan därför med skäl säga, att der saknades system i deras osttillverkning, och detta äfven hvad sjelfva metoden angår, ty om det än i hufvudsak var samma metod som användes, så gjorde ändock hvar och en sin ost efter eget hufvud. Undantag härifrån göra uppköpsmejerierna, som tillverka sin ost på ett betydligt rationellare sätt, och efter en viss bestämd metod: men märkvärdigt nog föredraga köpmännen den ost, som bönderna tillverka, framför den, som mejerierna leverera, hvilket endast kan förklaras af att mjölken försämrats så mycket under transporten till mejeriet att den blifver otjenlig till ostberedning.

Någon undervisare i ostberedning fanns ej att tillgå för allmänheten, och denna insåg nog ej heller nyttan af en sådan person, ty en mejeriskola, som anlades i närheten af den lilla staden Qvammerdam, med syftemål att utbilda landtmannens söner och döttrar till dugliga ystare, mottogs med sådan likgiltighet och rönte så ringa uppmuntran, att den efter ett par års tynande tillvaro måste nedläggas af brist på elever.

Osten förvarades hos tillverkaren endast under en helt kort

tid, vanligen 6 å 8 veckor, hvarefter den antingen under hand såldes till uppköpare, som kringsändes af de stora ostfirmorna, eller också forslades den till särskilda ostmarknader, som på vissa platser, vanligen i städerna, höllos en gång i veckan. Den största af dessa veckomarknader hålles i en liten stad, belägen ungefär midt i provinsen Gouda, vid namn Bodegraven, der jag var närvarande på en sådan marknad, då ganska mycket ost var salubjuden. Hela stadens torg jemte angränsande gator voro till trängsel fyllda med af ost fullastade vagnar, till största delen bestående af Goudaost, men äfven de andra holländska ostsorterna voro representerade. Till dessa marknader samlas köpare ifrån Tyskland och Belgien och under stundom äfven från Frankrike, hvarjemte de stora osthandelsfirmorna i Amsterdam och Rotterdam ditsända sina agenter och uppköpare, så att brist på spekulanter saknas i allmänhet icke; men det oaktadt gick försäljningen trögt på den marknad jag bevistade, och de priser som noterades voro mycket olika allt efter kvalitéerna och vexlade mellan 58 å 88 öre pr kg., och medelpriset torde högst obetydligt hafva öfverstigit 70 öre kg. På den här omnämnda marknaden var den torgförda osten mycket olika både till storlek, utseende och kvalitet, men det påstods, att den bästa osten i allmänhet icke kom på marknaderna utan såldes hemma till exportfirmornas agenter. Detta torde också vara förhållandet, ty ett ostlager som jag besåg i Zvammerdam på, som det uppgafs, 80,000 st. ostar, utmärkte sig för stor jemnhet hvad det yttre beträffar och var redan derigenom icke så litet värdefullare som exportvara än den torgförda.

Att osttillverkningen med de låga priser, som osten betingade, det oaktadt kunde löna sig för den holländske landbrukaren förefaller ganska egendomligt och kan endast förklaras af deras billiga driftkostnader, men för oss skulle en sådan mejerihushållning säkert lemna lägre nettoafkastning än smörberedningen, äfven då smöret står lägst i pris.

Boskapskötseln var onekligen i Holland långt mera framstående än deras mejeriskötsel, för hvilket holländarna säkerligen till en stor del hafva de utmärkta förutsättningar att tacka, som landet genom sitt milda klimat och sin stora bördighet erbjuder landtmännen, och som kraftigt bidrager till att underlätta hans arbete; men det goda resultatet får väl ändock i främsta rummet tillskrifvas den sedan lång tid tillbaka fortsatta förädlingen af samma ras, hvilken så småningom genom människans och naturens förenade arbete blifvit till hvad den nu är. Hjordarna voro i allmänhet vackra med genomgående väl utvecklade mjölktecken, men en stor part af djuren voro likväl både såväl till kroppsbyggnad som färg icke i öfverensstämmelse med hvad vi hos oss anse böra tillhöra den holländska fullblodskon. Det var icke alls ovanligt att t. ex. se kor, som hade smalt kors med

stupande länd eller också med alla fyra benen helt och hållit svarta m. m. dylikt, som tydde på att något af landtrasen ännu finnes kvar, eller att djuren i vissa trakter af landet icke äro så förädlade, att fullständig konstans uppnåtts. Jag tror därför det är förhastadt att anse alla djur, som importeras från Holland, för fullblodsdjur endast och allenast på grund af att de komma ifrån nämnda land, ty om än boskapsskötseln står högre i de norra provinserna, hvarifrån vår import hufvudsakligen förskrifver sig, så torde äfven der finnas underhaltiga djur. Särskildt då afvelstjurar införskrifvas, bör köparen fordra, att djuret skall vara fallet efter föräldrar som äro premierade och att stamtafla medföljer, ty endast i så fall har importören någon garanti för att det är ett fullblodsdjur han köper, då gifvitsvis större förutsättningar finnas att det besitter de egenskaper, som man värderar och fordrar af den holländska låglandsboskapen.

Efter att i Holland hafva, så godt den korta tiden medgaf, tagit del af dess boskapsskötsel och ostberedning, hvilken senare jag anser vara för omständligt och af för ringa intresse att beskriiva i detalj, så reste jag genom Tyskland direkt till Danmark. Jag gjorde till hufvuduppgift med min vistelse i Danmark att taga kännedom om dess mjölkboskap, som under senare årtionden uppdrifvits genom förädling af landtrasen, och jemföra den med den skottska och holländska boskapen.

Den danska röda mjölkboskapen finnes ej i, hvad danskarna kalla för ren ras, utom på Fyen och der endast i ett mindre antal stammar på en del små gårdar med besättningar på högst 15 à 20 kor. Från dessa rena stammar spridas tjurar öfverallt i Danmark, och man hoppas der, att genom premieringarna och ett omsorgsfullt urval af afveln kunna drifva det derhän, att denna mjölkboskap blifver allmän öfver hela landet. Det är sålunda egendomligt nog hos de fyenska bönderna, som man finner de vackraste stammarna, men äfven några få herregårdar hafva en mängd vackra djur af denna ras.

För circa 40 år tillbaka fingo landtmännen ögonen öppna för vådan af att taga hufvudinkomsten af egendomarna genom att sälja säden utan att närmelsevis kunna tillföra jorden genom gödning de näringsämnen, som af skördarna bortfördes. Det blef dem då klart, att en konstant årlig inkomst endast kunde erhållas genom att hålla så stor besättning som egendomen kunde föda, och att på besättningarna utfodra årets gröda, så att genom en kraftig och riklig gödning jorden fick tillbaka, hvad skördarna beröfvade den. Genom denna förändrade landthushållning blef det en bjudande nödvändighet att förskaffa sig en mjölkboskap, som på ett tillfredsställande sätt kunde förvandla säden till mjölk och betala den kraftigare utfordringen medelst ökad mjölkafkastning. Man hade då att välja på att antingen importera mjölkdjur från andra länder, hvilket onekligen var det

beqvämaste sättet att gå tillväga, eller också genom förädling af landtrasen söka så småningom arbeta sig framåt till att erhålla en god och värdefull mejeriko. I Danmark valde man i allmänhet den senare utvägen, som visserligen var både långsammare och mera arbetsam, men som desto säkrare ledde till målet, samt dessutom icke var förenad med de ofantliga kostnader som en större import kräver. I den röda Fyenska mjölkkon ingår något anglerblod, emedan några tjurar af denna ras ifrån början inköptes och sedan korsades med landtrasen, hvilket äfven tydligen kan spåras på färgen och kroppsformen i en del af stammarna.

Sedan grunden på detta sätt blifvit lagd till den nuvarande Fyenska mjölkkon, genom att delvis använda en för mjölkrikedom känd kulturras till korsning med landtrasen, för att medelst denna ginväg fortare hinna målet, så har man sedan medelst en omsorgsfullt ledd inafvel och med tillhjälp af den sedan många år tillbaka fortgående premieringen lyckats få fram en ras, som täflar med anglerkon i mjölkrikedom men vida öfverträffar denna i storlek, kraft och kroppsformer. Om man än på Fyen från början hade en landtras att bygga på, med goda anlag för mjölkproduktion, så kan det dock icke nekas, att flera af de män, som nu ega de värdefullaste stammarna, hafva gått tillväga med berömvärd kraft och energi, för att bringa dem upp till deras nuvarande ståndpunkt. Hade Danskarna på den tid, då behovet af bättre mjölkdjur gjorde sig gällande för landtbrukarna, kastat bort sin landtras och i stället importerat en eller flera raser från utlandet, så hade det helt säkert kostat landtbruket millioner kronor, kanske utan att de derigenom fått bättre mjölkboskap än hvad de nu ega. Genom att boskapen är densamma, som sedan uråldriga tider funnits i landet och således är fullkomligt vand vid klimat och foderförhållanden, så har man till stor del, enligt hvad danskarna bestämdt påstå, undgått den härjande tuberkulosen, hvilken alltid, innan djuren blifva acklimatiserade i sitt nya hemland, måste blifva en kräfta på raser som importeras. Den Fyenska rasen sprider sig allt mer och mer i Danmark, och goda tjurar af densamma äro mycket eftersökta och betalas med höga priser, så att de bästa och renaste stammarna redan nu lemna en god inkomst genom försäljningsdjur.

Att importera mjölkboskap till ett land, som är i saknad af en inhemsk ras, hvilken ej gifver hopp om att genom förädling under närmaste framtid kunna lemna tillfredsställande resultat, är en sak som i alla afseenden är prissvärd, och de penningar som gifvas ut för ett sådant ändamål äro säkerligen väl använda. Men om ett tillräckligt antal djur redan finnes som lämpligt förädlingsmaterial, så böra dessa, genom att de äro fullkomligt acklimatiserade och långt mera härdiga än de som lefvat

under helt andra klimat och foderförhållanden, så småningom kunna utvecklas i den önskade riktningen.

I afseende på boskapsafveln hafva danskarna gifvit oss ett efterföljansvärdt exempel, ty dessa hafva just genom en klokt ledd förädling af sin landtras, utan någon dyrbar import, åstadkommit en boskapsstock, som, om den ännu icke kan kallas en konstant ras, så ändock lemnat ett resultat, som i en framtid torde blifva af stor betydelse för landet. Icke minst betryggande för boskapsskötselns jemna utveckling i Danmark är det lifliga intresse, som den stora massan af djuregare huser därför, och deras beredvillighet att tillmötesgå de personers sträfvanden, som stå i spetsen för och leda afveln i sin helhet.

Att importen af mjölkboskap till Sverige från andra länder har varit af utomordentligt stort inflytande både på vår boskaps- och mejeriskötsel är intet tvivel underkastadt, ty den landtras, som vi hade att bygga på för att sjelfve kunna skaffa en inhemsk ras, var, om man undantager besättningarna på en del herregårdar, vida underlägsen den danska både i storlek och mjölkafkastning. Men under årens lopp har ett så betydligt antal djur införskrifvits och spridts öfver större delen af landet, att tillräckligt afvelsmateriel nu bör finnas, så att importen för framtiden bör kunna undvaras eller i hvarje fall betydligt minskas. På så sätt skulle stora summor sparas för våra landtbrukare och vi skulle så småningom äfven hos oss kunna hinna så långt, att vi finge en inhemsk ras, som tillfullo lämpade sig för våra förhållanden och vårt klimat.

Under min resa har jag genom att jmföra mjölkboskapens lefnadsvillkor i de länder jag besökt, med undantag af Danmark, med dem som äro rådande hos oss trott mig finna, att det blifver omöjligt att i längden bibehålla våra importerade boskapsstammar lika med dem som finnas i moderlandet. Icke ens om vi genom en permanent import af afvelstjurar ständigt tillföra dem friskt blod skall detta lyckas oss, och dessa uppföringar skola säkerligen ej uppvägas af motsvarande högre värde hos vår boskap. Tvärtom torde vi derigenom i stället förhindra de stammar vi redan hafva att fullständigt acklimatisera sig, och få i så fall allt framgent arbeta med en konstprodukt, hvars egenskaper endast kunna delvis bibehållas medelst ständig import. En boskapsras kan vara så konstant som helst i sitt eget hemland, och de egenskaper som der utmärka den kunna genom klokhed och omtanka hos djuregarna bibehållas och utvecklas, men öfverflyttas rasen till ett annat land med andra naturförhållanden, så måste den ovilkorligen så småningom taga intryck deraf, trots alla bemödanden i motsatt riktning. Menniskan kan visserligen med konst utveckla en ras i en viss riktning, men hon måste dervid taga hänsyn till klimat och naturförhållanden, som sakta, men desto säkrare, arbeta åt ett bestämdt håll

och ovilkorligen komma att sätta sin prägel på de djur, som lefva deri. Så skall marskboskapen, som är van vid att lefva i ett mildt klimat, der rik tillgång finnes på saftiga beten, der den ej behöfver gå många steg för att tillfredsställa magens behof, snart förlora både sin stora mjölkningsförmåga och sin kroppsform, om den öfverflyttas till ett hårdare klimat, der den dagen igenom behöfver anstränga sig för att samla ihop tillräckligt med föda. På samma sätt torde Ayrshirekon snart öka sin kroppsmassa och lemna en större mängd, men på fett fattigare mjölk, när den från bergstrakterna förflyttas ner på de bördigare slätterna. I båda fallen skall menniskan icke i längden kunna förhindra, att raserna mista sina ursprungliga egenskaper och erhålla nya i öfverenstämmelse med de naturförhållanden under hvilka de komma att lefva. Att så är förhållandet inses lätt, då man är i tillfälle att jemföra de ayrshirestammar i Skåne, der importerade tjurar under flera år icke användts, med dem som lefva i de skottska högländerna, ty de förra hafva blifvit mera storväxta samt fått en djupare och tyngre kroppsbyggnad, hvarjemte deras mjölkproduktionsförmåga ökats icke obetydligt i kvantitativt hänseende. Den importerade boskapen, det må vara ostfriisisk eller ayrshireras, kommer efter att hafva vistats i vårt land under några generationer, icke att bibehålla de egenskaper oförändrade, som utmärka dem i deras hemland; ty efter hand som de blifva aklimatiserade skola de taga intryck af de nya lefnadsförhållandena, och efter några generationer äro de i sjelfva verket icke ostfriisisk eller ayrshireboskap utan svensk boskap.

www.books2ebooks.eu