

Hen Arv

NYLANDS OCH TAVASTEHUS LÄNS
LÄNDTBRUKSSÄLLSKAP

4.70-14

34

HANDLEDNING

*af
Raf.*

i

MEJERIHUSHÅLLNINGEN

AF

NILS GROTENFELT,

FÖRESTÅNDARE FÖR JÄRVIKYLÄ MEJERISKOLA I FINLAND.



STOCKHOLM
J. ARRHENII FÖRLAG.

Norrköping 1881. M. W. Wallberg & Comp. Boktryckeri.

Föreståndaren för Kongl. Svenska Landtbruks-Akademiens
Agrikulturkemiska och Fysiologiska Försöksanstalt, Profes-
soren och Riddaren af Kongl. Nordstjerne-Orden m. m.

Herr Doctor C. E. Bergstrand,

min vördade, forne lärare

tillegnas detta försök

af

en tacksam lärjunge,

Järvikylä den 6 Juni 1881.

Nils Grotenfelt.

Erinran af förläggaren.

Då herr Landträdet Nils Grotenfelt, föreståndare sedan åtta år för mejeriskolan på Järvikylä i Finland, öfverlemnade till mig manuskriptet till detta arbete med begäran att befördra detsamma till tryckning, har jag så mycket heldre efterkommit denna hans önskan, som vi på vårt språk ännu hittills saknat något arbete, hvilket på ett enkelt, klart och lättfattligt sätt redogör för mejeriushållningens teoretiska grunder och praktiska handläggning efter de vetenskapliga forskningar och den erfarenhet, som tillhöra senaste årens tillämpning å mejeriläran. Hvad som för densamma förr var gällande eger nu ej sin forna betydelse. Mejeriushållningen har nämligen under senast tillryggelagda åren väsentligen omgestaltats, under det att fordringarne på mejeriprodukternas beskaffenhet ock nu blifvit vida större, än hvad de voro för några tiotal af år tillbaka; och sedan så väl de svenska som de finska mejeriprodukterna nu med andra länders måste uppträda i täflan på den utländska marknaden, samt så på denna som på den inhemska marknaden mejerivaror endast af prima sort kunna påräkna en förmånlig afsättning, måste det för hvarje mejeriegare blifva en sak af största vikt att uppdrifva sin produktion till högsta möjliga fullkomlighet samt att städse härvid följa med sin tid. Som nu denna Hr Grotenfelts skrift lemna här till goda och lätt tillämpliga anvisningar, stödda på de rön och den erfarenhet, som genom senaste årens vetenskapliga undersökningar och praktik i mejeriushållningen blifvit med framgång tillämpade, öfverlemnas detta arbete i allmänhetens händer, under önskan och förhoppning att det,

intill dess något bättre och fullständigare utkommer, må för svenska och finska landthushållare blifva till gagn och ledning vid vår mejerihushållnings vidare utveckling och förkofran.

Mejerihushållningen i Sverige och Finland har på senaste åren onekligen gjort ganska stora framsteg, grundlagda och främjade af mejeriskolorna och af de på statens bekostnad affönade undervisarne i boskapsskötsel och mejerihushållning äfvensom af den undervisning, som under desse lärares ledning i båda landen lemnats och lemnas åt å enskilde egendomar anställde mejerielever. Mycket återstår dock ännu härvid att göra för åstadkommande af en allmännare spridning af en jemnare och en bättre skött mejerihushållning äfven vid de mindre jordbruken, i hvilket hänseende hushållningssällskapen hafva ett rikt och tacksamt fält att bearbeta; -- men äfven för de större mejerierna gäller det att allt framgent hålla sig uppe och fortgå till större fullkomlighet, svarande emot de högre anspråk, som tidens fordringar allt jemt ställa på mejerihushållningen. — Om denna skrift i sin mån härtill kan medverka, så blifva författarens och förläggarens önskringar härvid uppfyllda!

Utom åtskilliga utländska ostsorter — såsom cheddar-, schweizer- och kumminost, hvilka på flera egendomar hos oss tillverkas till samma godhet som i utlandet — ega vi äfven svenska ostsorter af utmärkt beskaffenhet; och har jag, såsom ett tillägg till Hr Grotenfelts arbete samt med hans begifvande, meddelat beskrifning på sju sådana, hvilka väl kunna uthärda att jämföras med vissa utländska, hos oss till högre priser i handeln förekommande ostslag. Antalet af svenska ostsorter skulle lätteligen kunnat betydligt ökas; men jag har ansett mig ej böra anföra några andra än dem, om hvilkas tillverkningssätt jag egt fullt tillförlitliga uppgifter. Dock må här ytterligare erinras, att vid mejerihushållningen i allmänhet och hvad ostberedningen i synnerhet angår, kunna,