

TABEL 6

Letter en bereidingsdatum der kaas	Bijzonderheden over de bereiding	Water toegevoegd (l)	Uitkomsten van het organoleptisch onderzoek in September 1945	Vocht (%)	pH	Asch (% in de droge stof)	CaO (% in de droge stof)	Zuurtegraad van het vet	Totaal N	Wateroplosbare N	Wateroplosbare N in % van totaal N	Maximaal coagulerbare N		Aminozuur stikstof		Albumose- en peptonstikstof (berekend)		Rheologie		
												in % van de totaal N	in % van de wateroplosbare N	in % van de totaal N	in % van de wateroplosbare N	in % van de totaal N	in % van de wateroplosbare N	elastische terugveering per kg druk	breukspanning	deformatie bij breuk
24 a 12 Juni	20 l melk 200 cm ³ zuursel 60 cm ³ CaCl ₂ -opl. 26 cm ³ HCl-opl. 10 cm ³ stremsel temperatuur 20,5 °C wel afgetapt 13 l	0	Kort, brokkelig, wat droog; geaderd; zuur, bitter; erg vetplitsing	35,9	4,89	8,61	1,68	21,6	4,24 (8,61)	1,913	45,1	9,76	21,6	10,94	24,3	24,42	54,1	4	3,5	2,4
24 b 12 Juni		0,75	Kort; vlekkelig; bitter; vetplitsing minder dan bij a	37,3	4,96	8,88	1,59	17,3	4	3,9	3,6
24 c 12 Juni		1,5	Zalvig; geaderd; erg bitter, minder kaasmaak dan N°. 26 c	41,0	5,35	9,75	1,90	7,4	3,95 (8,69)	2,156	54,6	7,77	14,2	16,84	30,8	29,97	55,0	3,5	2,3	3,6
25 a 15 Juni	18,5 l melk 2 l zuursel 60 cm ³ CaCl ₂ -opl. 10 cm ³ stremsel temperatuur 21 °C wel afgetapt 13 l	0	Rimpelige korst; erg droog; geaderd; erg zuur, beetje bitter, sterke vetplitsing	32,3	4,63	7,29	1,17	15,0	4,14 (8,16)	1,368	33,0	7,66	23,2	7,61	29,0	17,77	58,8	1,5	5,1	2,8
25 b 15 Juni		0,75	Minder gladde korst; droog; minder geaderd; zuur, bitter, vetplitsing	34,1	4,81	8,02	1,32	13,9	1,6	5,0	2,4
25 c 15 Juni		1,5	Gladde korst; kort, brokkelig; beetje vlekken; zout, bitter	39,3	5,18	8,78	1,72	7,8	3,78 (8,28)	1,829	48,4	11,14	23,0	12,73	26,3	24,52	50,7	4	2,5	3,2
26 a 23 Juni	20 l melk 200 cm ³ zuursel 60 cm ³ CaCl ₂ -opl. 20 cm ³ stremsel temperatuur 20,5 °C wel afgetapt 13 l	0	Kort, brokkelig, witachtig; iets vlekkelig; zuur, bitter, geen kaasmaak	36,4	4,96	8,71	1,84	6,0	3,98 (8,18)	1,995	50,8	13,72	27,0	11,58	29,8	25,46	50,2	2	5,1	2,7
26 b 23 Juni		0,75	Minder kort en brokkelig dan 26 a, erger dan 26 c. Vlekken: > 26 a, < 26 c minder zuur en bitter dan 26 c	38,2	5,24	9,15	1,70	5,1	2	4,8	2,4
26 c 23 Juni		1,5	Fijnsterig; geel, zwarte vlekken; overigens goed uiterlijk; smijdig als zelf; wel stevig, zelfs wat kort; scherpe kaasmaak, erg bitter	39,6	5,41	9,38	2,04	3,7	3,86	2,207	67,2	11,77	19,9	15,18	26,6	30,23	53,5	4,5	3,0	3,0
<i>Cheese N°.</i>	<i>Details of preparation</i>	<i>Water added (l)</i>	<i>Scoring in September 1945</i>	<i>Water content %</i>	<i>pH</i>	<i>Ash (% dr. m)</i>	<i>CaO (% dr. m)</i>	<i>Acidity of fat</i>	<i>Total N</i>	<i>Water-soluble N</i>	<i>Water-soluble N (% total N)</i>	<i>Max. quantity of N which can be coagulated</i>	<i>Aminoacid N</i>	<i>Albumose and peptone-N (calculated)</i>	<i>Elasticity</i>	<i>Rupture-stress</i>	<i>Rupture-deformation</i>			