

Nordamerikas Mælkeribrug.

Efter at Konsulent, cand. polyt. *G. Ellbrecht* havde holdt det i forrige Hefte, S. 625 o. f., gengivne Foredrag, fulgte følgende Diskussion:

Mejerikonsulent *Nissen Dall*: Konsulent Ellbrecht sagde, at han var sikker paa, at Smørproduktionen i Kanada vilde holde sig paa det nuværende Standpunkt; den vilde ikke gaa ned, snarere gaa frem. Jeg kunde have Lyst til at spørge: Hvor paa bygger Konsulenten denne Antagelse? Efter Tabellen synes det, at der er en lille Nedgang i Smøreksperten, hvorimod Ostproduktionen er i rivende Udvikling derovre. Er det ikke sandsynligt, at den Specialitet, som de have faaet i Ostelavning, vil holde sig og udvikle sig paa Smørproduktionens Bekostning? Et andet Spørgsmaal vil jeg ligeledes bede Konsulenten besvare: Er der kun én eneste Slags Ost, som man i Kanada særlig koncentrerer sin Interesse om? Det er naturligvis en udmærket Ting at søge sin Styrke i Begrænsningen; man kan selvfølgelig drive en Fabrikation meget videre, hvad Kvaliteten angaar, naar man holder sig til en bestemt Ting, og det synes jo, som om man i Kanada gør det.

Professor *Bøggild*: For enhver dansk Fagmand maa det være af Interesse at høre saa mange Oplysninger om Kanada, som vi have faaet i Aften. Der er ingen Tvivl om, at der i mange Henseender er grumme meget at lære i Kanada, specielt paa Mejeriomraadet. Vi have faaet meget at vide; men der

er en Ting, som jeg kunde ønske lidt nærmere Besked om; særlig vilde jeg gerne have haft Konsulent Ellbrechts Mening at vide, om det ikke var ønskeligt her i Danmark at faa undersøgt, om vi ikke kunde have Nytte af Koldlagring og Paraffinering af Ost. Det ser jo ud, som om Amerikanerne netop derigennem have vundet ganske betydeligt, og det er saadanne specielle Arbejdsmethoder, som i og for sig godt kunne efterlignes herhjemme. Hvad dernæst Haandseparator-systemet angaar, overraskede Konsulent Ellbrechts Udtalelser mig slet ikke; de stemme godt med, hvad Mr. Ruddick udtalte, da han var her for et Par Aar siden; han beklagede ogsaa Indførelsen af Haandseparatorer som undergravende for en god Udvikling af store Centrifugemejerier. Men naar de brede sig saa stærkt derovre, er Sagen saa ikke den, at alle Vegne, hvor der oprettes en Mængde ny Mejerier, faa Separatorerne Indpas, navnlig fordi Centrifugefabrikanternes Agenter ere om sig, da de tjene mere ved at sælge Separatorer til Landmændene end ved, at der bliver anlagt et stort Centrifugemejeri. Er det ikke saaledes, at Haandseparatorsystemet dog kun væsentlig breder sig, hvor der er mange Nyanlæg? Hvor der er gode, gamle, kooperative Mejerier med Smørproduktion for Øje, ser man dér noget Sted, at et saadant Smørmejeri, der arbejder under lignende Vilkaar som i Danmark, ændrer sin Arbejdsmaade og indfører Haandseparatorer?

Konsulent *Ellbrecht*: M. H. t. Konsulent Nissen Dalls Forespørgsel om, hvad jeg begrundede min Antagelse paa, at Smørproduktionen vilde holde sig og maaske forøges, støtter jeg den for det første paa det, jeg omtalte, at Afkølingsforholdene ere blevne betydeligt forbedrede ligesom Eksportforholdene i det hele, og samtidig synes det, som om Produktionen af Ost har kulmineret; Eksporten af Ost fra Kanada ventes ikke at blive væsentlig større, og deraf vil Følgen blive, at nogle af Ostemejerierne efterhaanden gaa over til at blive Smørmejerier. Saa vidt mig bekendt fabrikeres der kun én Slags Ost i Kanada; derimod er man i Amerika i de senere Aar kommet ind paa Forsøg med at lave alle mulige Slags Ost: Roquefort, Stilton, Camembert o. s. v., Forsøg, som ere mere

eller mindre mislykkede, naar undtages en ret stor Emmen-thalerostefabrikation. — Prof. Bøggild spurgte, om man ikke her kunde komme ind paa Koldlagring og Paraffinering af Ost. Jeg tror, at det vilde have ganske stor Betydning for hele vor Osteproduktion, og navnlig fjærne den Fejl, som ret almindeligt findes ved vore Oste, og som Grossererne klage over: uren Lugt og Smag. Jeg er overbevist om, at ved en hensigtsmæssig og fornuftig Køling af vore Ostelagre i Forbindelse med Paraffinering vilde vi kunne undgaa meget af denne Fejl. Det er almindeligt anerkendt i Kanada og Amerika, at hvor de anvende Paraffinering og Koldlagring af Osten, bliver denne Fejl mindre fremtrædende, og Kanadierne mene, at den gode Kvalitet af den nuværende kanadiske Ost væsentlig skyldes Koldlagring og senere Paraffinering. — M. H. t. Spørgsmaalet om Haandseparatorer maa jeg til Dels blive Prof. Bøggild Svar skyldig, idet jeg ikke har bestemte Data at holde mig til, hvor vidt gamle Mejerier ere gaaede over fra Mælkeleverance til Flødeleverance; men hvis jeg har forstaaet Forholdet ret, er det meget almindeligt, at selv gamle Mejerier gaa over til at blive Flødemejerier. Det gælder nemlig om at faa saa lidt Transport som muligt og dernæst om at beholde paa Gaarden den Mælk, som de selv producere; naar man beholder Mælken hjemme, er man ikke saa let udsat for Tuberkulosesmitte fra andre Besætninger. Det er en væsentlig Grund til, at hele Haandseparatorsystemet er opretholdt: Frygten for Smitte fra andre Mejerier.

Mejerikonsulent *A. P. Hansen*: Konsulent Ellbrecht nævnede, at Temperaturen ved Paraffineringen derovre mest almindeligt var fra 94° til 115° C., saa vidt jeg hørte. Herhjemme ere vi i det sidste Aars Tid og maaske før komme ind paa at paraffinere ikke saa lidt Ost; jeg har i hvert Fald Oplysning fra mange Mejerier, som have været meget tilfredse med det — nu, vel at mærke. De begyndte ogsaa med at paraffinere ved 94 — 115° C., men det var for lidt; de maatte højere op med Temperaturen. Ved den første Opvarmningsmaade, de anvendte, nemlig at smelte Paraffinen i Kedler med kogende Vand, kunde de ikke komme højere op med Temperaturen; men nu smelte de Paraffinen i lukkede

Gryder ved højspændt Damp, hvorved de kunne komme op paa en Temperatur af over 200° C.; Paraffinen bliver derved mere tyndtflydende, saa Osten kun skal dyppes ganske faa Sekunder, som Konsulent Ellbrecht nævnede. — Angaaende Spørgsmaalet om Haandseparatorer, som Prof. Bøggild drog frem, vil jeg sige, at jeg var i Amerika for et Par Aar siden og havde Lejlighed til at se disse Forhold lidt i den varme Sommertid, og jeg tror næsten ikke det er tænkeligt, som Forholdene ere derovre, at der skulde kunne ske nogen Forandring. Og jeg tror heller ikke, at der er saadanne Mejerier, som have en egentlig Smørproduktion, der ere gaaede over fra at behandle Mælk til at behandle Fløde; thi de have vist allesammen altid behandlet Fløde, saa at Haandseparatorsystemet har været gennemgaaende hele Tiden. Det er saaledes derovre, at Vejene ere uhyre daarlige og Befolkningen spredt, saa det er næsten aldeles umuligt at transportere de store Mængder Mælk, der kan blive Tale om her. M. H. t. det andet Spørgsmaal, om Smørmængdens Tiltagen, tør jeg i og for sig ikke sige noget om, hvordan det vil stille sig; men jeg tror ikke, at det vil faa saa forfærdelig meget at betyde for os, selv om der skulde blive en Tiltagen i den kanadiske Smørproduktion i de kommende Aar, i hvert Fald vil det næppe faa meget at betyde i en nær Fremtid; thi, som Konsulent Ellbrecht fremhævede: Befolkningen vokser stærkt derovre, og Kanadierne selv ville være mægtige Aftagere endnu gennem mange Aar.

Konsulent *Ellbrecht*: Angaaende Spørgsmaalet om Temperaturen af den smeltede Paraffin skal jeg oplyse, at det man lægger Vægt paa derovre er at faa Voks eller Paraffin med saa lavt Smeltepunkt som muligt. Naar man her har ment, at man maatte op paa 180 — 200° Fahrenheit for at Paraffinen skal være tyndtflydende nok, saa ligger det, saa vidt jeg ser, i, at den Paraffin, vi anvende, har et noget højere Smeltepunkt end den Kanadierne anvende. — M. H. t. Haandseparatorsystemet, er jeg fuldstændig enig i, hvad Konsulent Hansen sagde.

Overassistent *Lunde*: Jeg vil gerne spørge Konsulent Ellbrecht, hvorpaa han begrundet den Mening, at Smør, der

har været afkølet, skulde lide ved Afkølingen. Ved Forsøgs-laboratoriet begyndte vi i Dag for 14 Aar siden nogle Forsøg med det Formaal for Øje at faa at vide, hvor vidt Smørret lider ved at blive stærkt afkølet. Det var fordi nogle af vore Skibe med Smørラスト laa ved Helsingør og kunde ikke gaa gennem Kattegattet paa Grund af Is; saa henvendte Prof. Segelcke sig til Forsøgslaboratoriet med Anmodning om, at det vilde gøre Forsøg til Belysning af Spørgsmaalet. Resultatet af disse Forsøg, som ganske vist ikke vare mange, gik netop i stik modsat Retning.

Konsulent *Ellbrecht*: Til Overassistent Lundes Spørgsmaal, hvorfra man véd, at Smørret ikke er saa godt, naar det har været afkølet, skal jeg sige, at det har man kun fra praktisk Erfaring. Der er ingen Tvivl om, at naar samme Slags Smør deles i to Partier, og det ene stilles koldt og det andet ikke koldt, vil det, der stilles koldt, være det bedste; men fryser man et Stykke Smør fra samme Produktion midt om Vinteren saaledes, at det er helt gennemfrosset, kan det være fuldstændig udmærket i det Øjeblik, man tører det op, men 8 Dage efter er det meget daarligt. Trods det kan det betale sig at købe Smør i de billige Tider og sælge det som frosset Smør; men det skal sælges i Løbet af $\frac{1}{2}$ Dag; bliver det ældre, vil jeg nødig være den, der skal spise det.

Den ledende Præsident (Kammerherre *Sehested*): Da ikke flere ønske at udtale sig, vil jeg rette Forsamlingens Tak til Konsulent *Ellbrecht* for det interessante Foredrag. Jeg skal derefter, idet jeg hæver Mødet, og idet jeg gør opmærksom paa, at dette er det sidste Foredrag i denne Vinter, som sædvanligt rette en Tak til dem, der i Vinterens Løb have holdt Foredrag, som ogsaa til de trofaste Medlemmer af Selskabet, som have givet Møde.
