

## Diskussion ved Udstillingen af Exportoste

paa Landbohøjskolen den 15de Decbr. 1876.

Diskussionen indleedes ved følgende Foredrag af Statsraad Tesdorpf.

Vi have jo idag atter fat paa vore Exportoste; det almindelige Indtryk, de have efterladt, har, haaber jeg, ikke været uheldigt. Jeg formoder, at vi, siden vi sidst vare samlede den 12te Juli, atter have gjort nogle Fremskridt og navnlig ere blevne styrkede i de Anstuelser, vi den Gang næsten ikke dristede os til at udtale.

De ville erindre, at jeg under Diskussionen den 12te Juli opkastede en Række Spørgsmaal, med Hensyn til hvilke der forekom mig dengang at herse betydelig Uklarhed. De ville muligen tillade mig paany idag at opkaste disse Spørgsmaal, i det Haab at kunne besvare dem med mere Sikkerhed.

Vi bruge, med Undtagelse af Efteraarssmaanederne, ifkun 12 Timers Mælk til Ostelavning; paa denne Tid, hvor vi have betydelig Raamælk, stumme vi Morgenmælken 2den Gang efter 24 Timer for at blande Efterstumningen med Raamælken, hvilke vi da i Forening kjerne syrnet. Søvrigt anse vi det som en bestemt Regel ifkun at benytte til Ostning 12 Timers Mælk. Ved Hjælp af Bsænkningen vil Mælken med Undtagelse af Maanederne Oktober, November og December afgive

Fedtets saaledes, at vi under normale Forhold ville komme til at nøjes med 27 à 32 Pd. Mælk pr. Pd. Smør, hvilken Fremgangsmaade jeg hører underkjendt af enkelte af vore ledende Mand i Mejerivæsenet, eftersom Vi ikke fyldestgjøre Ostens berettigede Krav. Man siger os: ville vi lave en sælgelig Exportost, maa vi nøjes med 35 Pd. Mælk til 1 Pd. Smør.

Vi staa her foran et brændende Spørgsmaal, mine Herrer, og jeg kan sige, at jeg personlig ikke lidet har bestjæftiget mig med det i den senere Tid. Tør vi under de bestaaende Af-sætningsforhold for Ost give Afkald paa 15 % af Smør-mængden? og dernæst hvorledes tilvejebringe vi Reduktionen i Smørproduktionen? skulde vi skumme 8 Timers Mælk, eller skulde vi nøjes med mindre stærk Afføling? Personlig skal jeg ikkun udtale den Anskuelse, at det kan saare vel være, at vi komme til det, men foreløbig maa vi overlade det til de Enkelte, som vi gjerne erkjende hidtil have været vore fortjenstfulde Ledere, og saa i dette Tilfælde at være Banebryderne. Jeg betragter det som min nærmeste Opgave i dette vigtige Anliggende, at tilvejebringe den bedst mulige Ost, der kan staffles af Mælk efter 12 Timers Skumning, og er sikker paa Tid efter anden at kunne tilbyde Konsumenterne i Hjemmet et betydelig bedre Produkt, end det har været, jeg hidtil har kunnet falbyde af mager Mælk. Jeg sætter mest Pris paa Hjemme-markedet, hvis Bevarelse vil være den sikreste Spore for vore kraftige og sunde Bestræbelser paa dette unægtelig vanskelige Omraade.

I anden Række kommer dernæst Afsetningen til Udlandet, hvilket vi saa meget mindre bør tabe af Sigte, eftersom det ligefrem er umuligt at kunne forudsige, hvortil de allevegne vaagnende stærke Bestræbelser efter at forøge og forbedre Mejeri-produkterne ville føre. Det kunde hænde, at Misforholdet imellem Værdien paa Smør og Ost, hvilket tilsyneladende er stærkest fremtrædende i Amerika, men ogsaa vel gjælder baade England og Frankrig, kunde mere end hidtil kaste Mælken

Anvendelse paa Smørproduktionen og derved have Ostens Værdi. Den Pris, vi have opnaaet herhjemme i Aar, 30 à 35 Ore pr. Pd., for Exportost af god Kvalitet i nogenlunde moden Tilstand, tilfredsstiller mig og indeholder Opfordring til at arbejde videre. Bort Gjennemsnitsforbrug af Mælk til 1 Pd. grøn Ost har været 9,49 Pd.

Fra April til September kræver Osten gjennemsnitlig en Modningstid af 3 Maaneder, fra September til April af 6 Maaneder.

Gaaer jeg dernæst over til Detail i Spørgsmaalene, saa findes der 3, med Hensyn til hvilke det ikke er lykkes os at komme til den Klarhed, vi kunde ønske os.

Det første vanskelige og stadig omtvistede Punkt er, hvor mange pCt. sød Kjørnemælk tør vi føje til den stummede Ostemælk. Vi driste os ikke til at tilsætte mere end 10 pCt.; turde vi tilsætte mere, vilde Kjørnemælken opnaa en væsentlig højere Værdi, og Osten samtidig blive bedre, thi efter de forskellige danske Analyser paa stummet Mælk og sød Kjørnemælk, som foreligge af Produkterne fra Durupgaard, indeholder 100 Pd. sød Kjørnemælk den samme Fedtmængde som 155 Pd. stummet Mælk. At baade 20 og 25 pCt. Kjørnemælk er tilsat den stummede Mælk uden Ulemper, er os vel bekjendt, men den stummede Mælk har paa disse Steder vistnok været bedre, end den er, vi raade over, tilvejebragt ved stærk Afkøling. At saa dette Spørgsmaal fyldestgjørende besvaret, vilde være en stor Binding.

Det andet Spørgsmaal, som fremdeles hører til de omtvistede, er det: Hvor længe skal Osten røres, efterat Brydningen er udført? skal den røres stærkt og findeles indtil Erters Størrelse, eller skal den røres sagte i ca. 15 Minutter indtil Hestebønners Størrelse? Vi tro at burde give den sidste Fremgangsmaade Fortrinet, medens den første vel maa betragtes for at være den gængse.

Et tredie Spørgsmaal er Ostens Presning, efterat Ostekoppen er fyldt. Vi skjønne ikke rettere, end at den rigtige

Presningsmaade er af stor Vigtighed, men vi tilstaa, at vi ej ere komne til fuldkommen Klarhed.

Vi presse paa følgende Maade:

Først presses kun med Saaget i 20 Minutter,	
der næst med Bærestangen i 14	—
"    "    det lille Lod i 4	—
"    "    det andet do. i 4	—
"    "    det tredie store do. i 4	—

indtil den fulde Presning medgaaer ca. 46 Minutter. En Time derefter bliver Osten første Gang vendt og atter efter 7 Timer anden Gang, hvor den da forsynes med nyt tyndt Osteklæde. Vi formene, at vi ved en saa langsom Presning faa Ballen saa klar fra Presnen som mulig. Med Hensyn til de andre den 12te Juli opfastede Spørgsmaal, da tro vi at være komne til et Slags foreløbig Afslutning. Vi opvarme Mælken om Sommeren indtil August Maaned til 28 Grader paa Durupgaard og 29 paa Gjedsergaard — ved Tilfætningen af Rjernemælken nedbringe vi den dernæst til 27 og 28 Gr. —, men gaa om Efteraaret, efterhaanden som Mælken bliver federe, op til 29 og 30 Gr. Vi bruge 2½ Kvint af Hansens Løbe til 100 Pbd. Mælk. Vi bryde Ostemælken tidlig efter 15 à 20 Minutters Forløb. Osteflokkens Brug om Sommeren yndes ikke paa Gjedsergaard, eftersom Mejersten der troer at maatte befrygte, at Osten er stærk tilbøjelig til at slynne; paa Durupgaard benytte vi Osteflokken hele Aaret og have endog ondt ved at bringe Osten i Ostekoppen ved 23 Gr. R. — Nødvendigheden af at benytte Møllen 2 Gange ere vi tilbøjelige til mere og mere at blive overtydede om. — Saltlagen og Ostepressen staa om Vinteren i et mildt opvarmet Lokale. Selve Ostekammeret opvarmes om Vinteren til Stadighed til 8 Gr., medens vi om Sommeren gjerne afsvale det til 11 Gr. I Juli og August havde vi Skimmel i Osten, medens der ellers ifkun sporadisk viste sig Skimmel. Dette, mine Herrer, er, hvad jeg for mit Bedkommende har at meddele dem idag med Hensyn til Ostespørgsmaalet.

Grosferer Broge. Hvis der, hvad der synes at være den foregaaende Talers Mening, kun skulde kunne laves en god Exportost af Mælk, hvoraf der er brugt 35 Pd. til 1 Pd. Smør, vilde Sagen forekomme ham noget affrækkende; men dels finde vi paa Udstillingen en af de bedste Ost (Nr. 12)\*) lavet af Mælk, hvoraf der er brugt 27 Pd. til 1 Pd. Smør, dels har hans egen Erfaring vist ham, at der kan produceres en særdeles god Ost af Mælk, hvoraf al Fløden var taget. — Naar der er nævnet, at Ostene have givet 12 pCt. Svind, maa han gjøre opmærksom paa, at den bedste Ost baade til Hjemmebrug og til Export er den, der ikke er for gammel; den udstillede Ost Nr. 37, der knap er 3 Maaneder, er en rigtig god Goudaost og smager netop nu særdeles godt. Den er vel stor, medens andre ere vel smaa; Nr. 41 har en passende Størrelse og har alle Betingelser baade hvad Form, ud- og indvendig Udseende, Lugt og Smag angaaer, som kunne kræves af en ægte Goudaost; maasse lader dog dens Farve lidt tilbage at ønske. At Nr. 2 og 12 ere haandlavede Ost i Kop, anseer han for heldigt, medens Randen af de Ost, der, som Nr. 37, laves i Form med Presse, bliver noget starr og tør; ved den førstnævnte Fremgangsmaade er der tillige den Fordel, at den kan følges af Enhver, selv paa de mindre Gaarde; og hvilket Fremskridt i Ostproduktionen vilde det ikke være, hvis vore 66,000 Gaardmænd kunde komme ind paa at lave en saadan Ost? — Ved forrige Møde fremsattes Spørgsmaalet om, hvor vi kunne skaffe et Marked for den saakaldte Exportost. Banfelighederne ved i Udlandet at aabne et saadant have i den senere forløbne Tid været overordentlig store, men derimod have vi efterhaanden selv faaet mere Lyst til at spise den, og skjøndt Udsørslen har været ringe, har Afsetningen dog været god til Hjemmebrug. — Et væsentligt Punkt ved Ostelavningen er Spørgsmaalet om den passende Mængde Kjørnemælk, og i saa Henseende giver Udstillingen os nogle Antydninger. Der er saaledes til Nr. 2 ikke brugt Kjørnemælk, til Nr. 12 kun brugt 7 pCt. Kjørnemælk og til Nr. 48 derimod 24 pCt., og dog staaer den første ikke over, vel snarere tilbage for de andre, særlig for Nr. 12. — Sluttelig henlede Taleren Op-

\*) Af de i det Efterfølgende nævnte Nummere var Osten mærket:

- Nr. 2 fra Konstantinsborg.  
 — 12 — do.  
 — 18 — Dørlund.  
 — 37 — Rosvang.  
 — 41 — Gjedsergaard.  
 — 48 — Endrupgaard.

mærksomheden paa en trykt Anvisning, som af Grosferer Busck var fremlagt i Lokalet, og som Taleren ganske særlig maatte anbefale de mindre Producenter.

Godejser Holm, Verkensfeld. Et Hovedspørgsmaal er, om det kan betale sig at lade nogen Fløde blive tilbage i Mælken; Udstillingen giver Anthydning i saa Henseende; Nr. 18, til hvilken der er brugt mager Mælk (24 Pbd. til 1 Pbd. Smør), har erholdt samme Præmie som Nr. 37, til hvilken der er brugt fed Mælk (34 Pbd. til 1 Pbd. Smør). Selv om Osten bliver bedre af den noget federe Mælk, maa det ikke glemmes, at den da ogsaa bliver langt kostbarere. Taleren er tilbøjelig til at mene, at der ved Behandlingen kan hødes paa en mindre Mængde virkelig Fedme, og at der kan gives Osten under Lagringen en fedt-lignende Konsistens, — om man vil: en vis bedragerist Fedme. Naar en stor Del af de udstillede Oste have faaet Prædicatet kort og tør, eller seig og tør, da kan dette ganske vist hidrøre fra, at Mælken har været meget mager, men det kan ogsaa hidrøre fra en urigtig Behandling. Nr. 18, hvortil der er brugt meget mager Mælk (24 Pbd. til 1 Pbd. Smør), er saaledes tilsyneladende en fed Ost. Han vilde derfor beklage, om det skulde staaes fast, at man for Ostens Styld bør lade blive megen Fløde tilbage i Mælken. En lille Beregning vil nærmere belyse dette: Hvis der kan faaes 1 Pbd. Smør af 28 Pbd. Mælk, men man af Hensyn til Osten nøjes med at tage 1 Pbd. Smør af hver 35 Pbd. Mælk, altsaa af 7 Pbd. mere, og hvis vi sætte 1 Pbd. Mælk til 4 Dre, er der altsaa for Ostens Styld brugt for 28 Dre mere Mælk til 1 Pbd. Smør; regne vi, at der af 28 Pbd. Mælk kan faaes 2 Pbd. Ost, bliver altsaa hvert Pbd. Ost belastet med 14 Dre mere, end hvis man havde nøjedes med 28 Pbd. Mælk til 1 Pbd. Smør. Taleren nærer Tvivl om, at den bedre Ost kan bære et saadant Paalæg, men i hvert Fald er han sikker paa, at Fedmeforskjellen ved de mindre Ruancer f. Ex. mellem 28 og 30 Pbd. er saa ubetydelig, at Kjøberne ikke kan mærke den og derfor ikke vil honorere den, selv om Producenten hævder at have brugt den federe Mælk til sin Ost. — Det er muligt, at en Tilfætning af Kjørnemælk kan forbedre Ostens Smag; men naar der tillige paastaaes, at ogsaa Mængden af udmærket Ost forøges derved, da betvivler Taleren dette stærkt, navnlig efter at have gjort en Række Forsøg over dette Punkt, thi selv ved en Tilfætning af 16 pCt. Kjørnemælk var Ostemængden efter 3 Maanedes Forløb ikke forøget. Der er nemlig vel Ostestof i Kjørnemælken, men det kommer ikke til Rytte, da det ikke løber paa samme Tid som Ostestoffet i den stummede Mælk; naar vi derfor ikke lade løbe i mere end 30—40 Mi-

nutter, vil Ostestoffet, der var i Kjørnemælken, ikke sammenløbe, men ved Presningen trykkes fra og gaa tabt i Ballen.

Statsraad Tesdorpf kan dog ikke tro, at Kjørnemælken ikke skulde forsøge Osteudbyttet, før han seer dette Punkt meget bestemt konstateret. Han har ikke selv gjort Forsøg derover, men naar han i sit Mejeri fra 1ste Maj til 1ste September kun i Gjennemsnit har brugt 9,49 Pbd. Mælk inklusive 10 pCt. Kjørnemælk til 1 Pbd. Ost, saa er det et saa lille Forbrug, at man vanskelig vil kunne forstaa, at ikke ogsaa Kjørnemælken har afgivet sit Ostestof. Analysen vil maaske nærmere kunne klare det; hidtil have de af ham foranledigede Analyser hos Stein nærmest været rettede paa Fedtmængden, hvoraf det er fremgaaet, at denne er ligesaa stor i 100 Pbd. Kjørnemælk som i 155 Pbd. skummet Mælk, saa at Ostens Fedme i alt Fald vil blive gunstigt ved Tilfætning af Kjørnemælk. — At Osten bliver kostbarere, naar man bruger federe Mælk, er stærkt fremhævet af den foregaaende Taler, et andet Spørgsmaal er, om den bliver for kostbar; kun Fremtiden kan lære os, om vi ikke blive nødsagede til at bringe dette Offer for at skaffe vor Ost Indgang paa de fremmede Markeder, og om det da ikke kan bruges med Fordel; nu tager Hjemmeforbrugen Hovedmassen af vor Exportost, og for dens Skyld vil det næppe være rigtigt at bruge federe Mælk, men naar Hovedmassen skal bringes ud paa Verdensmarkedet, da vil det maaske vise sig nødvendigt og rigtigt at forbedre Osten ved at bruge federe Mælk. At vi skulde kunne lave lige god Ost af mager og fed Mælk, er dog ikke rimeligt, og om end Behandlingsmaaden er af overordentlig Vigtighed, vil Ostens Værdi dog vist altid være afhængig af Fedtmængden i den brugte Mælk.

Grosserer Broge troer dog, at naar vi bedømme den udstillede Ost lavet af mager Mælk (27 Pbd. til 1 Pbd. Smør) og af fed Mælk (34 Pbd. til 1 Pbd. Smør), da maa vi komme til det Resultat, at vi i alt Fald foreløbig staa os bedst ved at tage saa vidt muligt alt Smørret af Mælken, og da af denne lave en saa god Ost som mulig. At vi maaske med Tiden kunne komme til det andet System, er muligt, men nu er det ikke tidssvarende. Han opfordrer Godsejer Holm til at meddele sit Mælkforbrug til 1 Pbd. Ost, for at det kan sammenlignes med det af Statsraad Tesdorpf meddelte.

Godsejer Holm. Statsraad Tesdorpf's Forbrug er overordentlig ringe, og han har selv brugt langt mere. Han har ved Forsøg med 40 Oste i Juni brugt 14 Pbd. Mælk (uden Kjørnemælk) til 1 Pbd. grøn Exportost. Da han tidligere lavede almindelig Mejeriost, var Mælkforbruget vel mindre, men han

vil ikke tillægge dette nogen Betydning, da Mælken muligvis har været meget ofsefattig i Juni. Exportostene have i 2 Maaneder givet 11 à 12 pCt. Svind.

Æggermester J. Friis, Lyngbygaard. Ogsaa for ham stiller det sig som en betænkelig Sag at efterlade megen Fløde i Mælken for derved at skaffe en bedre Ost, og det er derfor glædeligt ved Udstillingen at se en saa god Ost lavet af mager Mælk, og der forekommer ikke ham at være nogen stor Forskjel mellem den Ost, der er lavet af mager og af fed Mælk, ja den vil i flere Tilfælde være aldeles ukjendelig. Endnu have vi intet fast Exportsted i Udlandet, og Hjemmeforbruget lægger mere Vægt paa Aromaen end paa Fedmen; endnu kan Hjemmeforbruget konsumere den Exportost, der laves, da der ikke laves meget; men stiger Produktionen betydelig, kan det maasse blive et Spørgsmaal af Betydning, hvad der kan gøres for at aabne nye Affætningssteder i Udlandet. De udstillede Oste ere vel kjønne og behagelige af Udseende saavel udvendig som ogsaa indvendig, naar de ere frist overstaarne; men have de ligget et Par Dage overstaarne, tabe de meget, og man maa skære dybt af dem for at faa den friske ejendommelige Smag frem. Ogsaa han er af den Anskuelse, at vi maa bringe Smørudbyttet saa højt op som muligt og derefter paa bedste Maade bruge den stummede Mælk. Han har atter havt en stor Masse grøn Ost i Sommer, men efter 3 Maaneders Forløb havde han 17 pCt. Svind, saa Salgsudbyttet ikke blev større end tidligere.

Grosserer Busck gjør opmærksom paa, at Smør- og Ostemængden ofte er meget ulige i Mælk fra forskjellige Steder, og at det derfor er en mislig Sag at ville drage Sammenligninger fra forskellige Gaarde. At en god Behandling kan skaffe en god Ost, er vist, men at den ikke skulde blive bedre ved, at der med samme Behandling brugtes en bedre Mælk, strider mod al Erfaring i det Hele taget og mod de foretagne Analyser. Det er derfor vildelebende, naar man, fordi der paa Udstillingen findes en ligesaa god Ost af 24 Pds. Mælk som af 35 Pds. Mælk, vilde sige, at der, naar Behandlingen og andre Forhold ere ens, kan laves en ligesaa god Ost af hin som af denne Mælk. — Godsejer Holms Bemærkninger om, at Kjørnemælken ikke skulde forsøge Ostemængden, ere høist mærkelige og stride bestemt mod hans Erfaringer; han skal imidlertid ikke i Djebliffet dvæle videre derved, da han ikke har de nødvendige Data ved Haanden, men nøjes med at fastslaa det, hvorefter der ingen Meningsforskjel herfter, nemlig, at Kvaliteten bliver bedre ved Tilfætning af den søde Kjørnemælk, at Osten faaer en bedre Smag. Derimod skal han tillade sig at imødegaa Æggermester Friis's



Slutningsbemærkning om, at vi bør tage saa meget Smør af Mælken som mulig og saa anvende den stummede Mælk paa bedste Maade. Han seer ikke rettere, end at dette vil være at fortsætte de gamle Forsøg, som ifjor førte til det Resultat, at man producere en Mængde usælgelig Ost; og det var jo netop for at modarbejde dette Tab, at der blev begyndt paa Tilvirkningen af Exportost. Det maa nemlig ikke oversees, at Smørret bliver finere, naar vi ikke ved Flødeaffætningen pine Mælken til det sidste, og det er sandsynligt, at Fremtiden vil vise, at den omhyggeligere Behandling vil blive fuldt saa taknemmelig af den federe som af den magrere Mælk. Naar Mælken ikke staaer for længe til Flødeaffætning, er den sundere, har ikke været saa udsat for Luftens mange uheldige Indflydelser, har ikke taget Sygdomsstof til sig. Han vilde ønske, at Dyr., der nære den modsatte Anskuelse, havde mødt ved Udstillingen med Ost og viist os, at de ved en omhyggelig Behandling og Magasinering ere i Stand til at staae en ligesaa fortrinlig Ost af deres magrere Mælk. Der er sagt om Nr. 37, at det vel er en fortrinlig Ost, men at der klæber den Fejl ved den, at der er brugt fed Mælk (35 Pbd. til 1 Pbd. Smør); men man maa huske, at den kun er et Par Maanedes gammel, og den vilde ved samme Behandling og i samme Alder ikke være, hvad den nu er, hvis den var lavet af magrere Mælk. Ostefabrikationen berører to Yderpunkter; her i Landet ville vi ikke lade nogen Fløde blive tilbage i Mælken; i flere andre Lande lave de derimod Ost af fuldkommen sød Mælk. Begge Fremgangsmaader ere sikkert urigtige. For de sidste Bedkommende viser det sig ved, at ikke al Fløden kommer til Brug i Osten, idet der af Ballen kan laves Smør, som imidlertid er af en simpel Art. Han tør ikke tilraade at lade nogen stor Flødemængde blive tilbage i Mælken til Osten, men dog nogen. Han vil bruge en Sammenligning, der, om den end ikke træffer paa et Haar, dog kan give en nyttig Antydning; ligesom man for 30 Aar siden var bange for at opfodre sit Korn, der var kontant Penge, men dog nu har lært med Tillid at betro sin Besætning dette Forstud, saaledes er man nu bange for at lade noget af Smørret, der i Njeblikket særlig erkjendes som en kontant Kapital, gaa over i Osten; muligvis vil man om 30 Aar ogsaa have lært, at et Forstud paa dette Omraade til Osten i Virkeligheden er den bedste Frugtbargjørelse af et kontant Tilskud i Form af Fløde, Smør. Hvis vi ikke lade mere Fløde blive tilbage i Mælken end hidtil, vil det være umuligt for os at aabne vor Ost et Marked i England. De bedste Exportoste herfra ere solgte i Udlandet i denne Sommer til 46 sh. eller Netto 33 à 34 Ore pr. Pbd.; denne Pris er ganske vist ikke

stor, man har kunnet naa bedre Pris herhjemme, men Forsøget blev gjort for at konstatere, om vi kunne faa et Marked i Udlandet. Naar Taleren i Lighed med flere foregaaende Talere skal præcisere vor Opgave, da vil han sige: Lad os lave det fineste mulige Smør efter kort Henstand af Mælken og derefter den størst mulige Ostemængde af en saa fin Art, at den kan sælges med Fordel paa Verdensmarkedet. Hvis Ostetolden hæves, kunne vi herhjemme ikke sætte vor daarlige Ost. Han ønsker Ostetolden hævet, det vil tvinge os til at lave bedre Ost. For 20—30 Aar siden lavede vi daarligt Smør og forbrugte det selv; vort Forbrug af daarligt Smør er ikke aftaget, men nu producere vi det ikke selv, hente det fra andre Lande, udføre vort gode Smør og tjene altsaa Prisforskjellen. Hvis Ostetolden hæves, vil sikkert noget lignende ske paa Osteraadet, vi ville forsøge os med daarlig Ost fra andre Lande og selv udføre en god og værdifuldere Ost. — Der er nu for Tiden et langt større Begjær efter fint Smør, end Tilbudet kan tilfredsstille; man vil derfor sikkert ogsaa i andre Lande, der hidtil have brugt den søde Mælk til sin Ost, som f. Ex. Amerika, lægge sig efter at producere fint Smør; da vil vort Smør, som hidtil ingen alvorlig Konkurrence har havt, fordi der i Udlandet gjøres flere Fejl end hos os, stilles ligeoverfor en meget farlig Konkurrent; thi det er da sandsynligt, at Amerika vil gaa over til at lave Smør af Mælk, der kun har henstaaet i saa Limer, derved skaffe et meget bedre Smør og da nøjes med en lidt simplere Ost end nu. Men det gjælder om, at Smørret kan hævde sig Pladsen som tip—top = fint, thi skal det rykke ned og være Nr. 2 paa Verdensmarkedet, da bliver det ikke, som man ofte troer, en Prisforskjel af kun 5—10 sh., men af 30—40 sh. pr. 100 Pd. Ogsaa fra denne Side fristes vi derfor til at stille Opgaven: fineste muligt Smør og da en god Ost af den gode skummede Mælk.

Grosserer Broge troer, at netop Frygten for en mulig Ophævelse af Ostetolden afstrækker mange Landmænd fra at foretage de Forandringer i deres Mejerisystem, som de ellers kunde være tilbøjelige til. Lad os vente med at hæve Tolden, til vi vide, hvem der lave Osten flettere end vi; i Øjeblikket staa vi vist uovertrufne i saa Henseende og ere henviste til at spise vor daarlige Ost selv. Det er væsentlig kun sin Ost, der indføres her i Landet, og Ostetolden er derfor i Ordets egentligste Forstand en Luxusstat paa alle dem, der spise sin Ost; ved derfor nu at hæve Ostetolden, vilde vi kun begunstige denne Luxus og ingenlunde Fattigmand. — Angaaende en Øtring af en foregaaende Taler vil han bemærke, at han ofte har iagttaget, at saalænge

en ellers udmærket dygtig Landmand ikke er dygtig i en enkelt bestemt Retning, respekterer han ikke denne; saaledes ogsaa her, vore dygtige smørproducerende Landmænd, der endnu ikke ere komne ind paa at lave Exportost, respektere ikke Osteproduktionens store Betydning. Og dog er det jo vist, at medens de gamle Mejerimænd have haft vanskeligt ved i Sommer at sælge deres Ost til 22 Ore pr. Pbd., har Producenten af Exportost faaet 30—35 Ore for sin Ost.

Grosserer Busck kan ikke sige, om andre Lande lave deres Ost slettere end vi, men de lave den billigere, og faa meget billigere, at deres Ost trods de 10 Ore i Told finder Ufsætning her i Landet. Halvdelen af den indførte Ost er ifølge statistiske Oplysninger hofstenst Ost.

Grosserer Broge fæster ikke Lid til denne statistiske Oplysning.

Grosserer Busck. Den er meddelt af Etatsraad Levy i et nys afholdt Møde i nationaløkonomist Forening.

Grosserer Broge mener, at Oplysningen ikke er rigtig; her maa have fundet en Forveksling eller Misforstaaelse Sted.

Jægermester S. Friis er enig i, at vi skulde lave aldeles fint Smør, men dette kan naaes, uden at vi lade megen Fløde tilbage i Mælken, thi den tidligst affatte Fløde er ikke i og for sig bedre end den senere affatte; men det gjælder om at finde Midler til hurtigst mulig at faa Fløden op saa fuldstændig som mulig, og da af den tilbageblevne Mælk at lave en Ost f. Ex. lig Nr. 12, der er en god Ost, skjøndt lavet af ringe Mælk (27 Pbd. til 1 Pbd. Smør). Naar det bebrejdes ham, at han ikke tilfulde skulde anerkjende Fortjenstligheden af at lave en god Exportost, og at han er noget langsom i at adoptere det Nye, der ved Exportostfabrikationen er bragt ind i Mejeridriften, da skal han blot dertil bemærke, at han ikke har Raad til at gjøre Experimenter. Han vil haabe, at der kan findes et Marked i Udlandet for vor Exportost, men endnu haves det ikke, og da tilmed Hjemmeforbrugen endnu ikke rigtig har faaet Smag for den, idet den erklæres at være noget slev, den samme Anke, som oprindelig rettedes mod det søde Smør, saa troer han, at den af ham antydede Vej er den solideste: saavidt muligt at tage af Smørret ud af Mælken, dog med Bevarelsen af et fint Smørprodukt, og da at bruge den magre Mælk saa godt som muligt.

Etatsraad Tesdorpf: „Bennen siger Sandheden“, og den her fremkomne Kritik af den udstillede Ost skal derfor være os velkommen, idet den fortæller os de Mangler, der endnu ere ved Exportostfabrikationen, og det er jo kun gjennem Erkjendelsen af Fejlene, at vi kunne haabe at faa dem afhjulpne. Den omtalte

hurtige Tørring af en overfkaaren Exportost er saaledes ogsaa efter Talerens Mening en berettiget Anse; men at den maa kunne afhjælpes, synes at paapeges ved den af Mad. Nielsen udstillede Ost, der næppe vil have denne Fejl; om denne er undgaaet, ved at den er lavet ved en noget lavere Varmegrad end den almindelige Exportost, eller ved at den i Modsætning til denne har henhæstaaet 3 Timer i Valle, eller andre ukjendte Grunde ere Aarsag til det bedre Resultat, maa foreløbig henstaa uafgjort, men fortjener Opmærksomhed. Om andre Mangler kunne hæves, og om det kan undgaaes at lade Fedt blive tilbage i Mælken, naar vi ville konkurrere med vor Exportost paa Verdensmarkedet, maa Fremtiden vise. Medens Taleren i alt Væsenligt — Ostesagen vedrørende — er aldeles enig med Grosserer Busck, er han fuldstændig uenig med ham angaaende Ønskeligheden af Toldens Ophævelse; det er kun Teoretisering at mene, at vor Ostefabrikation skulde forbedres derved; det Modsatte vil netop blive Tilfældet, saaledes som vi kunne lære ved at se hen til Mejeridriften i Holstein og Slesvig før og efter deres Afskillelse fra Danmark, hvilket jo er det samme som før og efter at være stillede under Beskyttelse af Ostetold. At en Del holstenst Ost endnu kan finde Marked her i Landet, skjøndt den belastes med 10 Ore i Told, skyldes nærmest den Aroma og Fedme, der er ved den stummebe Mælk om Sommeren, som formedelst Bøttefyldet henstaaer i saa kort Tid til Flødeaffætning. Men se vi bort herfra, da er Ostefabrikationen i Holstein i høj Grad i Forsald, og den er under de nuværende ugunstige Toldforhold saa betydningsløs, at der saa at sige ingen Opmærksomhed stænktes den. Toldophævelsen i Holstein har altsaa ikke fremkaldt større Dygtighed ved Ostelavningen, men større Ligegeblighed for Osten. Medens Taleren altsaa i Modsætning til Grosserer Busck ikke paa nogen Maade kan gaa ind paa en Toldnedsættelse og endnu mindre paa en fuldstændig Ophævelse af Ostetolden, finder han derimod Grund til ved denne Udstilling og Diskussion at fremhæve Grosserer Buscks store Fortjenester af Ostesagen, og det vinder da ogsaa mere og mere almindelig Erkjendelse, at den danske Landmand skylder denne Mands ihærdige Bestræbelser megen Tak og Paasjænnelse.

Grosserer Broge samstemmede i, at de afholdte Ostestillinger allerede havde havt stor Indflydelse paa Ostefabrikationen, men det var urigtigt, at de fremtidig skulde bæres af en privat Mand, og han opfordrede derfor Forsamlingen til at anmode det kgl. Landhusboldningssekskab om at overtage Afholdelsen af disse Udstillinger, om hvis Ordning han endnu kun skulde bemærke, at det vilde være ønskeligt, om de, der affendte Ost til Udstillingen

og søffede disse betalte, kunde ved Postforsbud have Beløbet for de fremsendte Oste, da den ringe Pris, der indkom for de Levninger af Ost, som havde været udstillede, afholdt mange fra at udstille.

Profesor Segelcke. Naar Spørgsmaalet er, hvorvidt det er muligt at fremme Osteproduktionen, maa det sikkert besvares bekræftende, og om det end vil gaa lidt langsomt, maa det ikke afstrække; Enhver veed, hvor lang Tid der hengik, inden Forbringerne i Smørproduktionen vandt almindelig Tilslutning. Af de sidste 15 Aars Udstillinger, ved hvilke der have været Ost, er den idag afholdte aabenbart den bedste og vidner om gode Fremskridt, om der end vil gaa lang Tid, inden de mange Detailspørgsmaal kunne klares; men at de efterhaanden med Tid og Flid ville kunne løses, have vi dog Ret til at haabe; og af de Fejl, der findes ved de idag udstillede Oste, ere ingen af værre Art, end at man med Grund kan vente at kunne komme bort fra dem. Af de idag fremdragne Spørgsmaal vil han kun omtale det angaaende Ostens Fedme. Ostens Værdi afhænger af mange Forhold, men sikkert i en ganske særlig Grad af det Indtryk, den gjør af at være fedtrig eller ikke. Dette betinges imidlertid ikke ubelukkende af den virkelige Mængde Fedt, der er tilstede i Osten, men afhænger tillige af den Tilstand, hvori Ostestoffet findes i Osten, om det er blødt, let løseligt, paa Tungen osv. De bekendte franske Oste, der ikke ere pressede, men forhandles i albeles frisk Tilstand, vilde vist af mange kaldes fede, skjøndt de ofte ere lavede af skummet Mælk; men Ostestoffet er i dem tilstede i sin naturlige for Tungen bløde, behagelige Tilstand, og dette giver dem deres Værdi og bibringer et vist Indtryk af Fedme. De kunne imidlertid ikke bevares eller forsendes til Export i denne Tilstand, men det gjælder da om ved Ostelavningen at føre Ostestoffet, som under Pressningen og Lagringen omdannes, tilbage til den Form, at det smelter paa Tungen, thi Osten vil da wilkaarlig blive karakteriseret som fedtrig, selv af Kjendere. Prof. Voelcker har saaledes for 10 Aar siden foretaget en Række Analyser af forskellige Oste, bestemt Fedtmængden i dem og saamtidig ladet dem bestemme af nogle af de dygtigste Ostedommere, men der viste sig da albeles ikke at være Overensstemmelse mellem de Domme, Analysen og Ostedommerne sæbde over de enkelte Oste som fedtrige eller ikke. Der er altsaa 2 Maader, hvorpaa en Ost kan gjøres fedtrig, dels nemlig ved at bruge fedtrig Mælk og altsaa give den en ægte Fedme, dels ved at behandle og lagre den, saa Ostestoffet føres over i den for Tungen behagelige Tilstand, og altsaa give den en falsk Fedme, og Taleren troer, at begge Midler skulle bruges. Der er vel endnu en 3die Maade,

som ogsaa er forsøgt i ikke ringe Maal i Amerika, nemlig at bringe en billig Fedtart f. Ex. Dretalg i smeltet Tilstand ind i den frist sammenløbne Ost, men alle Forsøgene dermed have ikke endnu ført til noget heldigt Resultat.

Grosserer Broge bragte Tesborps en Tak for hans Virksomhed i denne Sag, og Forsamlingen sluttede sig dertil ved at rejse sig.

---

Udstillingen omfattede 226 Oste fra 68 Udstillere, saavel større som mindre Mejerier. De vare delte i følgende Afdelinger:

A. Oste af 12 Timers Mælk.

a, Uden Tilfætning af Kjørnemælk.

b, Med do. do.

B. Oste af 24 Timers Mælk.

a, Uden Tilfætning af Kjørnemælk.

b, Med do. do.

Præmierne, der dels vare paa 20, dels paa 10 Kroner, tilkjendtes Mejerierne paa følgende Gaarde:

for A. a. Konstantinsborg, Aarhus; — Norslund, Aarhus; — Skjoldegaard, Hillerød; — Thomasminde, Aarhus.

for A. b. Konstantinsborg, Aarhus; — Raningaarden, Kjøbenhavn; — Skovlund, Fredensborg; — Avnsbjerg, Viborg; — Duellund, Viborg; — Rosvang, Thisted; — Skjoldegaard, Hillerød; — Slagelse Fællesmejeri; — Sludegaard, Nyborg.

for B. a. Gjedsergaard, Falster; — Thomasminde, Aarhus.

for B. b. Endrupgaard, Fredensborg; — Havarthigaard, Kjøbenhavn; — Taastrupgaard, Hillerød; — Gjedsergaard, Falster; — Skjæve Præstegaard, Søby.

---