

Vor Osteproduktion- og Eksport.

Foredrag i Det kgl. danske Landhusholdningsselskab
den 3. Februar 1909
af Statskonsulent N. Hørløck.

Gaa vi ca. 25 Aar tilbage i Tiden, træffe vi det vigtigste Vendepunkt i dansk Mejerihistorie, idet Centrifugen giver Betingelser for Oprettelsen af vore mange Andelsmejerier. Men Forholdene bleve ulige udnyttede for Smør og Ost og vare vel heller ikke ganske lige for vore to vigtigste Mejeriprodukter.

Til at begynde med var man langt fra klar over, hvor mægtig en Betydning Andelsmejeridriften vilde faa for Smørproduktionen, ligesom man næppe heller var klar over, hvor uheldig den samme Driftsmaade skulde blive for Osten — nu ses imidlertid begge Dele klart, og man forstaar, hvorfor det maatte gaa saaledes. For Smørrets Vedkommende var det før Fællesdriftens Dage saaledes, at det kun var paa Herregaardene, man i al Almindelighed kunde lave et fint og holdbart Produkt. Af Mælken fra mindre Ejendomme blev Produktet uensartet og gennemgaaende daarligt. Mælken maatte ofte staa til Flødeafsætning paa uheldige Steder, Fløden maatte samles fra mange Dages Mælk, og Syrningen af denne Fløde blev meget tilfældig og i høj Grad uensartet.

Centrifugen gjorde det muligt at samle Mælken fra alle Ejendomme uanset Størrelsen og tilendebringe Skumningen paa en Dag, og Syrningen kunde paabegyndes straks. Og heri ligger da den mægtige Udviklingsmulighed,

der sammen med Pasteuriseringens Indførelse og Brugen af Renkultur ved Syrningen paa Smørproduktionens Omraade har bragt os frem med mægtige Skridt. Saa stor og betydningsfuld var denne Forandring i Driftsmaaden, at det saa langt fra syntes at skade, at der paa de aller fleste af de mange ny Andelsmejerier nødvendigvis maatte antages uøvede Folk, hvis Uddannelse var saa kort, at den virkelige Læretid først kan siges at være begyndt samtidig med, at Manden tiltraadte sin Plads som Leder af det ny Foretagende.

For Ostens Vedkommende var der langt fra de samme Udviklingsmuligheder; thi den var forud for Fællesdriftens Indførelse ingenlunde af slet Kvalitet, den var i hvert Fald ikke saa slet, at den ikke kunde blive langt daarligere — og saaledes gik det da ogsaa. Af Grundene hertil vil jeg særlig fremhæve tre:

1. Centrifugen berøvede Skummetmælken endnu mere af Fedtet.

2. De uøvede Mejerifolk havde ofte slet ingen Uddannelse i Osteproduktion.

3. Mejerierne indrettedes uden ordentlige Ostelokaler.

Disse ere de væsentlige Ulemper, og at det maatte gaa stærkt ud over Osteproduktionen, er let forstaaeligt. Der skulde gaa mange Aar, hvor Osten var fuldstændig Stedbarn, og først i de senere Aar begynder Osten — hvor ringe Betydning den end maa siges at have i Forhold til Smørret — at samle mere Interesse om sig, fordi man ser, at der er mange Udviklingsmuligheder, som let lade sig udnytte, og som give rigeligt Vederlag for Arbejdet.

Det er ikke uden Interesse at undersøge nærmere, hvad man ved om Ostens Kvalitet før og efter Driftsmaadens Forandring for et kvart Aarhundrede siden, samt hvorledes Forholdene have udviklet sig op til vore Dage.

Jeg sagde før, at Osten før Fællesdriftens Indførelse ingenlunde var af gennemgaaende slet Kvalitet; men iøv-

rigt er det vel næppe muligt at danne sig en begrundet Mening om, hvorledes Kvaliteten den Gang var i Sammenligning med nu; thi selv den, der endnu erindrer Ostens Kvalitet for 30—40 Aar tilbage i Tiden, vil vist have vanskeligt ved at drage en retfærdig Sammenligning.

Gennemgaar man Faglitteraturen fra den Tid, faar man imidlertid Indtryk af, at Osten spiller en ikke ringe Rolle; den omtales i Aarsberetninger og de mere specielle Mejeriberetninger, og selv om der nu og da klages over dens Kvalitet, betales den ofte med ret høje Priser: 22, 23, 24 Øre pr. Pd. for Ost af Skummetmælk er ikke ualmindelig, og endnu højere Priser ses opgivet, og Opmærksomheden er ret stærkt rettet mod Osteproduktionens Forbedring. Særlig i Aaret 1876 synes man at være stærkt oppe for Ostespørgsmaalet i Forbindelse med den da herskende Produktion af »sødt Smør«. — I Aarsberetningen skriver *J. C. la Cour* i »Tidsskrift for Landøkonomi« blandt andet: »Aaret 1876 vil formentlig komme til at danne et Vendepunkt i Danmarks Osteproduktion. Ved Aarets Begyndelse dannede sig et Selskab for at lette Udførselen af danske Ost. Ved Udstillingen i Aarhus 9. Februar udstilledes for første Gang Ost af Mælk efter 12 Timers Skumning; og allerede 9. Marts udstedtes Indbydelse til en Udstilling af Eksportost i Kjøbenhavn, som da afholdtes den 12. Juli, og inden Aarets Udgang — den 15. December — afholdtes en ny Udstilling af samme Art sammesteds, der vidnede om, at Tilvirkningen af Eksportost havde gjort store Fremskridt i de mellemliggende 6 Maaneder, hvilket maa styrke Haabet om, at de mange og store Vanskeligheder, Ostetilvirkningen, som den mest forsømte Del af Mejeridriften, har at kæmpe med, i en ikke fjærn Fremtid vil kunne læmpes eller hæves, saa at den urimelige Beskyttelsestold, i Læ af hvilken en bedre Ostetilvirkning nu skal vokse frem, ikke længere vil være nødvendig, men at Osten ogsaa uden denne kan blive en kraftig Støtte for Mejeridriften.« — Grosserer *Busck* nævnes særlig som den, hvis varme Interesse for Mejeri-

driften i sin Helhed ogsaa virker stærkt frugtbringende paa Ostetilvirkningen.

Man ser heraf, at Ostetilvirkningen trods det, at Prisen paa Ost i hvert Fald til Tider er høj, kaldes den mest forsømte Del af Mejeridriften, men man ser tillige, at Interessen for Ostetilvirkningen er varm, og gode Kræfter ere i Bevægelse for at fremhjælpe den. Vel gaar *J. C. la Cours* Haab om at se en fremblomstrende Osteproduktion ikke i Opfyldelse, men Grunden hertil er ikke den, at der gjordes et mindre godt Arbejde, eller at Vejen, man var slaaget ind paa, var fejl. Grunden var alene den, at Centrifugen med et Slag forandrede alle Forhold; thi den Vej, man var slaaget ind paa, synes for en Nutidsbetragtning meget klog og fuldstændig formaalstjenlig, idet man meget rigtigt vilde forbedre Smørret ved en hurtigere Skumning og Syrning. Det var jo nemlig ad samme Vej — om end mere fuldkomment —, at Centrifugen nogle Aar senere gav os de store Fremskridt. Der var kun den Ulempe ved den 12 Timers Skumning, at den gav for fed Skummetmælk; men kunde denne Mælk omsættes i en god Ost, forbedredes baade Smør og Ost samtidig. Ogsaa i vore Dage forbedre vi Osten paa lignende Maade — ikke ved 12 Timers Skumning, men ved at sætte Sødsmælk til den renskummede Mælk; vi forringe med andre Ord bag efter Rensskumningen af den Mælk, der ønskes anvendt til Ost. Vejen var derfor rigtig nok, og man var sikkert ogsaa med Tiden naaet langt frem; men forinden man naaede ud over Børnesygdommene, var Centrifugen der. Var den ikke kommen, havde Ost og Smør gennem Aarene og Side om Side maattet kæmpe sig frem, og utænkeligt er det ikke, at man i det lange Løb ogsaa paa den Maade var kommen ind paa Fællesdrift; men Centrifugen gjorde Vejen hurtigere og lettere fremkommelig til Gavn for Smørret — men til Skade for Osten.

Samtidig med, at man i ikke ringe Grad forbedrede Osten, forøgede man Produktionen i højere Grad, end Afsætningen tillod, og man ser da ogsaa, at der i Aarene

forud for Andelsmejeriernes Indførelse klages over Overproduktion og deraf følgende smaa Priser.

Først i 80erne rettes dette Forhold noget, idet Priserne — som synes at være meget forskellige i de forskellige Dele af Landet — ingenlunde kunne kaldes lave for nogle Egenes Vedkommende, naar der tages Hensyn til, at den Mælk, som nu anvendes til Osten, er mindre værdifuld for de Mejeriers Vedkommende, som indføre Centrifugen. Vil man undersøge Forholdene gennem de aarlige Mejeriberetninger i Tidsskrift for Landøkonomi, maa mange af de opgivne Priser endog kaldes særdeles gode; men disse Beretninger støtte sig paa Regnskaber fra Herregaarde, og man kan ikke herfra slutte, at de ikke faa Fællesmejerier og de ny Andelsmejerier opnaaede samme gode Priser. I 1880 forøges Eksporten af Ost ikke saa ganske lidt, man mener, det skyldes de mange Fællesmejerier og Eksportosten, og der opgives Priser fra 15 til 25 Øre pr. Pd. Om Prisen skal kaldes mere eller mindre god, afhænger af, hvor meget Mælken er værd til Foder, men selv om der paa Grund af den federe Skummetmælk maa fradrages 3 Øre pr. Pd. for at drage Sammenligning med vore Dage, saa synes den opgivne Ostepris ingenlunde daarlig. Alligevel fremhæves det, at man med de høje Priser paa Svin vil gøre uklogt i at forøge Osteproduktionen. Det følgende Aar gaar Eksporten atter tilbage, og i Mejeriberetningen fremhæves det, at Hjemmeforbruget opgøres til mindst 20 Mill. Pd., medens Eksporten selv i de bedste Aar kun strækker sig op til $\frac{1}{2}$ Mill. Pd.

Osteprisen gaar nu Aar for Aar lidt ned, og i alle Beretninger klages over, at Centrifugen ødelægger Osten, kun fremhæves det som et Lyspunkt, at mange af de nyoprettede Andelsmejerier slet ikke lave Ost, men tage Mælken hjem til Foder, og i 1886 advares der for første Gang ligefrem mod at lave Ost, og det hedder blandt andet: »Brug Mælken til Kalve, Føl og Svin. Paa et af Landets mest intensive Landbrug forsøges Skummetmæl-

ken opfodret paa Udsætterkøer. Vil Mejerierne endelig lave Ost, skal de lave en Ost med megen Kærnemælk og Kommen og sælge den frisk, det betaler sig bedre at sælge den for 12—15 Øre pr. Pd. end en 8—12 Maaneder gammel til 18 Øre, navnlig naar den gamle Ost er fyldt med Midder.«

I 1886 meddeles, at en af Tidsskriftets Korrespondenter har forsøgt at opfodre den færdiglagrede Ost paa Svin, men det siges tillige, at Overproduktionen er ophørt, og Lagrene ere ikke overfyldte. Det anbefales atter stærkt at fodre Mælken op; thi flere Korrespondenter meddele, at de ved heldig Sammensætning af Foderet have udnyttet den skummede Mælk i en Øre pr. Pund. Misforholdet synes dog for vore Øjne ikke særlig stort, om de opgivne Priser paa 12, 15 og 18 Øre pr. Pd. Ost ere rigtige; thi disse Priser dække særdeles godt en Pris af en Øre pr. Pd. Skummetmælk. Men Priserne have sikkert til Tider været længere nede, end man ser opgivet, ligesom man heller ikke har været i Stand til at udnytte Vallen paa rette Maade; thi det omtales i Tidsskriftet, at mange Mejerier i den vandknappe Sommer ønskede at ombytte Valle med Vand for at faa noget til at skylle Gulvene med.

Man ser heraf, at Forholdene for Ostens Fremtid vare slette. Centrifugen berøvede Skummetmælken Fedtstoffet, Vallen fik man daarlig udnyttet, og paa de mange ny Andelsmejerier vare Lokalerne for Osten gennemgaaende slette, og de fleste forstod sig enten meget lidt eller slet ikke paa Osteproduktion. Folk maatte vænnes til at fodre Skummetmælken op, og det blev en trang Tid for Osten gennem 80erne og 90erne.

Men Ostesagen faar dog ikke Lov at sejle sin egen Sø eller ligge stille hen, thi allerede i 1888 finder man i »Mælkeritidende« en Redaktionsartikel, som ikke alene er velskrevet, men som klart sætter Fingeren paa rette Sted, idet der siges:

1 Pd. Korn = 6 Pd. Skummetmælk = 12 Pd. Valle,
hvilken Sætning fra *Fjords Forsøg* er i høj Grad vej-

ledende og absolut nødvendig at tage med paa Raad, naar det gælder om at afgøre, om det er fordelagtigst at anvende Skummetmælken til Ost eller Foder. I Artiklen gøres det da op, at et Pund Korn koster 4 Øre, og der bruges 16 Pd. Mælk til et Pund færdiglagret Ost.

Foderværdien i 16 Pd. Mælk = $\frac{16}{6} \times 4 = 10.6$ Øre.

Tilbage er ca. 14 Pd. Valle = $\frac{14}{12} \times 4 = 4.6$ Øre.

Rest: 6.0 Øre,

som er Værdien af Mælkens Ostestof anvendt til Foder, hvortil der maa lægges ca. 1 Øre i Produktionsomkostninger. Men 7 Øre, som 1 Pd. Ost altsaa staar Mejerierne i naar den daværende Kornpris lægges til Grund, er jo en meget lav Pris, og der siges derfor ogsaa: »Mejerierne maa lave Ost, her er stor Fortjeneste, men Osten maa være bedre, saa spises flere i Landet, og en Eksport bliver mulig, og dertil maa vi, hvis vi vil drive det til noget.« I Artiklen omtales endvidere rosende de Forsøg, der tidligere bleve gjort for at fremstille en Eksportost.

Vejen er her rigtig vist, men der siges tillige, at Osten maa være bedre, og med Forbedringen havde det sine store Vanskeligheder.

I øvrigt findes i samme Aargang en Del indsendte Artikler, der behandle Ostespørgsmaalet, og ejendommeligt for de fleste er, at der anbefales Eksport. Nogle ville lave Sødsmælksost om Sommeren, naar Smørret kun koster 80 Øre Pundet. Andre ville have kunstigt Fedtstof sat til Mælken, medens atter andre klage over, at der fremkommer for faa Anvisninger til at lave en god Ost af Mælken, som den er. Der fremkommer dog en Aarsberetning fra Mejeriforsøgsstationen i Kiel, hvori blandt andet findes en udmærket Metode til Fremstilling af Magerost. En enkelt retter en Forespørgsel: Hvad er Grunden til, at Osten svulmer op og revner og derefter flyder ud? Spørgsmaalet besvares af daværende Mejerikonsulent *Sofus Hansen* paa ret fyldestgørende Maade.

I 1889 findes forskellige Artikler om Ost, navnlig om udenlandsk Ost, ligesom Dr. *Johan Olsens* Ostegær omtales som en meget betydningsfuld Sag. En Bestyrer opgiver i en Artikel, at den almindeligst betalte Pris for Ost af Skummetmælk er 10—12 Øre, og vil gerne vide, om det bedst betaler sig at lave Ost eller at fodre Mælken op til den Pris.

I 1890 skriver en Bestyrer en lang Artikelrække, hvori ogsaa Ostespørgsmaalet behandles. Han klager over, at der ikke hver Dag bliver lige megen Mælk tilbage paa Andelsmejerierne, hvorfor Kærnemælkstilsætningen bliver ulige stor: Osten bliver derfor uensartet og er i Almindelighed saaledes, »at den er bedst at konsumere — med de Tænder vi nu har i Danmark —, naar den er reven til Snus paa et Rivejern og gaar under det originale Navn »Fnyseost«.

Man ser tillige, at Trangen til Udstillinger af Ost begynder at vaagne, idet et Medlem ønsker, at »Dansk Mejeristforening« skal sætte sig i Bevægelse for en Udstilling. Han foreslaar, at Osten skal mærkes med Produktionsdato og indsendes til Udstillingen en bestemt Dag. Et Produktionsskema kan da give vigtige Oplysninger. Vi se saaledes allerede nu Grundlaget for de senere Forsøgsostninger. En Udstilling afholdtes samme Aar i December Maaned i Ringe, hvor der udstilles Skummetmælksost over og under 3 Maaneder samt Ost med Tilsætning af Fedtstof. Der fandtes gode Oste iblandt, men en Udstiller fik ikke sit Navn offentliggjort, fordi hans Ost fik Betegnelsen: Ingen Værdi som Handelsvare. Saa vel ved denne Udstilling som ved senere Udstillinger i 1901 i Svendborg og Horsens holdtes Foredrag, og af disse Foredrag fremgaar, at der nok kan laves gode Ost af Skummetmælk, men de fleste ere dog af daarlig Kvalitet, og i flere Artikler siges ubehagelige Ting om den. Udtryk som »sortegraa eller graagule, ildelugtende Centrifugemælksost med tyk, hullet og skiden Skorpe« bruges, eller »man ser ofte Ost af halvfed Mælk, der er bleven noget saa modbydeligt og

væmmeligt, at der hører stor Overvindelse til at røre derved end sige nyde deraf med Velbehag«, hvilket dog ikke udelukker, at der i en anden Artikel — eller maaske den samme — tales om Eksport.

Det bliver saaledes et meget mørkt Billede af vor Osteproduktions Standpunkt paa den Tid, som dog ikke ligger længere tilbage, end vi meget vel huske den. Og for dem, som i første Halvdel af 90erne havde Lejlighed til at komme omkring paa Mejerierne, var det ikke ualmindeligt at træffe meget daarlige Produktioner, paa enkelte Steder maatte man endog saa sent som i 1901 kalde et helt Lager »Vragost«. — Men fra den værste Periode, som antagelig findes i Slutningen af 80erne og Begyndelsen af 90erne, hører man Mand og Mand imellem ofte Tale om, hvorledes hele Produktioner ere blevne tilintetgjorte.

Alle de gode Kræfters Arbejde synes saaledes spildt. Alt, hvad der var blevet virket af forskellige — Professor *Segelcke*, Fru *Hanne Nielsen*, Grosserer *Busck* o. s. v. — paa at indføre udenlandske Ostemetoder paa hjemlig Grund syntes frugtlost, Præmieopgavers Besvarelse, Forsøg og hvad andet, der blev gjort, syntes til ingen Nytte, vor Osteproduktion gled saa langt ned og samlede saa ringe Interesse om sig, som ingen paa Forhaand havde kunnet tænke sig. Det er derfor ogsaa forstaaeligt, at Vendepunktet maatte blive vanskeligt, og at flere Aars Arbejde paa Forbedring nærmest syntes resultatløst. Men resultatløs var Arbejdet ingenlunde, saavel det Arbejde, der blev gjort før Andelsmejeriernes Tid, som det, der blev gjort umiddelbart efter, har været frugtbringende og støttende for de senere Aars Arbejde, som ikke mindst af den Grund krones med Held. Og saa langt ere vi jo i de senere Aar naaet, at endog mange af vore osteproducerende Mejerier formaa at fremstille en baade god og særdeles ensartet Ost ikke alene af den Mælk, hvortil der er sat en større eller mindre Mængde Sødsmælk, men til lige af Skummetmælk fra »Verdens mest renskummende

Centrifuger« uden at Osten i særlig Grad synes paavirket af Renskumningen.

Af de Arbejder, der i de senere Aar ere udførte for at fremhjelpe Osteproduktionen, vil jeg fremhæve følgende:

1. Almindelige Udstillinger.
2. Forsøgsostninger (1896).
3. Lagerbedømmelser (1901).
4. En Konsulent for Osteproduktion (Ostningskursus) (1904).
5. En Osteprisstatistik (1906).

De almindelige Udstillinger ere en Fortsættelse af de tidligere Udstillinger, som ere velkendte nok. I de senere Aar ere de holdte i Forbindelse med Bøtteudstillingerne og de store provinsielle Udstillinger. Ved Bøtteudstillingerne holdes ofte Foredrag tillige om Ost, men iøvrigt ere disse Udstillinger ikke undergaaet væsentlige Forandringer gennem Aarenes Løb. Ved de provinsielle Udstillinger udfyldes en Spørgetavle, som giver Oplysning af forskellig Art om Produktionen, og mulig har disse Spørgetavler navnlig tidligere gjort ikke ringe Nytte, da derved ret værdifulde Oplysninger ere spredte mellem samtlige Udstillere. Dog har man aldrig følt sig helt tilfredsstillet ved denne Form, og en bedre fandt man da ogsaa i 1896 i de saakaldte »Forsøgsostninger«, hvor det forlanges, at de Oste, som Deltagerne senere ønske at udstille, laves paa en bestemt Dag og forsynes med et Garantimærke. Herved opnaas, at alle Deltagere komme under mere ens Forhold, og de paa Spørgetavlerne givne Oplysninger ere muligt mere vejledende.

I 1901 begyndte man i Randers Amt noget nyt, som iøvrigt flere Gange var foreslaaet som den eneste rette Form for Bedømmelsen af Ost, uden at man dog havde dristet sig til at gennemføre den: Lagerbedømmelse af Ost.

Der er jo nemlig altid bleven fremført den i høj Grad berettigede Anke mod de almindelige Udstillinger

af Ost, at man meget godt selv paa Steder, hvor Hovedparten af Ostene ere daarlige, kan finde en enkelt god Ost, som sendes til Udstilling. Den Dom, der gives paa Udstillingen, gælder naturligvis kun den enkelte Ost og siger ikke noget om, hvorledes Lageret hjemme paa Mejeriet er. Og kender man tilstrækkeligt til Forholdene omkring paa Mejerierne, kan man jo ogsaa nok se, at lige saa rigtig og vejledende den faldne Dom er for selve Udstillingen, lige saa vrang og vildledende bliver den samme Dom, hvis man tillige lader den gælde for den hele Produktion, som ligger hjemme paa Mejeriet. Man kan her til sige, at saaledes maa man ikke lade Dommen gaa videre, og det er kun ukyndige, som gøre det — men det gøres af mange, og det er derfor alene af den Grund ønskeligt helt at forlade en saadan Bedømmelse. Men der er endnu tillige en væsentlig Grund: En Dom over den enkelte Ost vil ofte virke søvndyssende i Stedet for æggende, og med disse to vægtige Grunde mod sig skulde man synes, at Bedømmelsen af den enkelte Ost snart maatte forlades. Der er dog allerede gaaet Aar, siden den første Lagerbedømmelse gennemførtes, og endnu vil der muligvis gaa en Tid, før Enkeltostudstillinger helt forsvinde, thi Lagerbedømmelsen tager megen Tid og er derfor vanskelig at gennemføre for mange Mejerier paa en Gang. Aaret efter, at Randers Amt begyndte, gik man tillige i Gang i Aarhus og Hjørring Amter, og med et Antal af ca. 70 Mejerier er Lagerbedømmelsen da gennemført en Gang aarlig siden 1901.

Denne Bedømmelse har gjort stor Nytte paa de jyske Mejerier, og naar Forsøgsostningerne efterhaanden synes at ville gaa mere og mere over til det samme for endelig en Gang at gaa helt over til Lagerbedømmelse, da vil det Arbejde, der gennem en Bedømmelse kan gøres for at retlede Producenterne have naaet sin rette Form.

Gennem flere Aar savnes imidlertid en særlig Konsulent for Ost, idet et virkeligt Arbejde omkring paa Mejerierne kræver mere Tid, end de fungerende Konsulenter

kunne afse, og 1904 ansætter da »Dansk Mejeristforening« en Konsulent alene for Ost. Naar der saaledes er givet en Mand som Opgave udelukkende at ofre sig for denne bestemte Side af Mejeribruget, er det et glædeligt Tegn paa, at man tillige ofrer Ostesagen den fornødne Opmærksomhed, og gennem Mejeribesøg og Ostningskursus er der gjort et godt Arbejde, hvis Spor tydeligt kan ses.

Til sidst skal jeg nævne den Oste-Prisstatistik, som Det kgl. danske Landhusholdningsselskab begyndte i 1906. Ikke fordi jeg mener, at en Prisstatistik direkte formaar at forbedre vor Osteproduktion, men fordi den indirekte kan faa stor Betydning for en sund Udvikling paa dette Omraade.

Vi stode nemlig uden at vide blot tilnærmelsesvis Besked om de Priser, der betaltes for forskellige Slags Ost. At spørge sig frem fra Mejeri til Mejeri er besværligt, og for den, som sjældent spørger, er Vanskeligheden stor. Man kan sige, at den, som har Interesse i Salg af Ost, nok skal sørge for at skaffe sig fornøden Oplysning om Pris. Men let er det ingenlunde, og selv om der kunde være Betæneligheder ved at gennemføre en Statistik for Ostepriser, som samles fra vidt forskellige Kvaliteter, saa syntes Trangen dog at være til Stede her som i sin Tid overfor Smør, og Sagen førtes igennem. Det er jo absolut ikke Meningen ud af denne Statistik at danne en Notering. Den skal kun tjene som en bedre Vejledning for Mejerierne end den at spørge sig for hos Naboerne.

Hadde man ikke vidst det før, maatte man forbavses over, hvor mange Slags Ost vi i Aarenes Løb ere komne til at lave i Danmark. Jeg skal kun henvise til Tabel I, hvor jeg har sammenarbejdet Indberetningerne for 1907 og 08. Medens det naturlige vilde være at samle sig om forskellige Typer af Sødsmælksost, synes Bestræbelserne at gaa ud paa at sprede sig over en stor Mængde forskellige Blandingsoste. Fristelsen til denne »spredning« er stor. Ethvert Mejeri stræber efter at opnaa det størst mulige Udbytte af Mælken, og gaar f. Eks. en 20 pCt.

Tabel I.
1907. **Salg af Ost af forskellig Slags.**
1908. **Salg af Ost af forskellig Slags.**

1907.		1908.	
Salg af Ost af forskellig Slags.		Salg af Ost af forskellig Slags.	
Skummetmælk..... 528,830 Pd.		Skummetmælk..... 590,033 Pd.	
Sødmælk	{ 10 pCt. ... 55,501 -	Sødmælk	{ 7 pCt. ... 15,115 -
	{ 12 — ... 16,188 -		{ 8 — ... 3,745 -
15 pCt.	{ 14 — ... 18,865 -		{ 10 — ... 41,917 -
	{ 15 — ... 92,053 -	15 pCt.	{ 11 — ... 3,577 -
	{ 16 — ... 2,430 - 185,037		{ 12 — ... 15,064 -
	{ 17 — ... 56,142 -		{ 15 — ... 13,303 -
	{ 18 — ... 64,520 -		{ 16 — ... 44,371 - 137,091
25 pCt.	{ 20 — ... 83,581 -		{ 17 — ... 11,980 -
	{ 25 — ... 93,562 -		{ 18 — ... 7,223 -
	{ 28 — ... 2,724 -		{ 20 — ... 100,589 -
	{ 30 — ... 848 - 301,377	25 pCt.	{ 22 — ... 6,863 -
	{ 40 — ... 15,054 -		{ 23 — ... 2,070 -
50 pCt.	{ 50 — ... 135,340 -		{ 25 — ... 125,481 -
	{ 60 — ... 129 -		{ 28 — ... 13,457 -
	{ 80 — ... 550 - 151,073		{ 30 — ... 2,546 - 270,209
Ialt Sødmælk.....	637,487 Pd.		{ 35 — ... 10,940 -
Ialt Skummetmælk	528,830 -		{ 40 — ... 3,500 -
	1,166,317 Pd.	50 pCt.	{ 42 — ... 840 -
			{ 45 — ... 7,577 -
			{ 50 — ... 115,217 -
			{ 80 — ... 1,534 - 139,609
		Ialt Sødmælk.....	546,908 Pd.
		Ialt Skummetmælk	590,033 -
			1,136,941 Pd.

Ost godt, Kunden synes om den, og Kvaliteten er god, ja, da kommer naturligt nok Tanken om at skrue Prisen op, hvilket er meget rigtigt. Men er der Vanskelighed ved at faa Prisen højere op, da komme ikke faa Mejerier ind paa den uheldige — man kan vel sige ødelæggende Vej at lave Osten med mindre Sødmælk. Hvis paagældende Handel ikke er sluttet saaledes, at der er stillet Fordring

Tabel II.

Gennemsnitspriser for Ost (Øre pr. Pd.).

Fra Indberetninger til Det kgl. danske Landhusholdningsselskab.

Maaned	Aar 1906				Aar 1907			Aar 1908		
	Skummet Mælk	20 pCt.	25 pCt.	Skummet Mælk	20 pCt.	25 pCt.	Skummet Mælk	20 pCt.	25 pCt.	
Januar				14.00	25.00	—	17.05	—	29.24	
Februar				13.53	24.80	30.22	17.78	26.00	27.26	
Marts				13.70	24.84	29.00	18.51	27.00	30.58	
April				13.98	26.12	29.20	15.49	26.38	28.20	
Maj				13.90	24.23	28.48	16.13	30.00	31.41	
Juni	10.94	24.26	27.39	14.01	24.00	29.00	16.11	25.40	33.33	
Juli	11.05	24.36	26.17	14.53	24.50	—	16.00	27.32	30.00	
August	11.85	23.91	27.89	16.00	25.15	27.50	16.33	27.00	32.23	
September	12.00	24.09	27.15	15.53	24.50	29.20	17.67	27.20	31.00	
Oktober	13.13	23.78	26.80	16.40	26.26	29.42	18.47	27.06	30.78	
November	13.62	24.68	27.95	17.00	—	—	18.34	28.71	31.98	
December	13.48	26.00	29.20	18.68	25.00	30.04	17.42	26.00	31.00	
Gennemsnit	12.30	24.44	27.51	15.11	24.95	29.12	17.11	27.10	30.60	

om og lovet en Ost med en bestemt Mængde Sødsmælk, er Maaden lovlig nok, men den er lige ødelæggende for sunde Forhold i saavel Produktion som Handel. Af Tabellen ses, at der laves op til 21 forskellige Blandingsost, og det fremgaar tillige, at det vilde være meget formaalstjenligt, om Mejerierne vilde samle sig om følgende Typer: 15 pCt., 25 pCt., 50 pCt., og der vilde tillige være Grund til i Handel at stille bestemt Fordring om, at Ostens Fedtindhold svarede til den opgivne Type. Dette i Forbindelse med, at der tilstræbtes nogenlunde samme Vægt for Ost af samme Type, vilde hjælpe os et godt Stykke fremad.

Tabel III.

Gennemsnitspriser for Ost

(Øre pr. Pd.).

Aar	Skummet Mælk	20 pCt.	25 pCt.	50 pCt.
1906	12.30	24.44	27.51	40.60
1907	15.11	24.95	29.12	41.01
1908	17.11	27.10	30.60	41.82
Stigning ialt	4.81	2.66	3.09	1.22

I Tabe II ser man en Sammendragning af de Priser, som Mejerierne have opnaaet for tre Slags Ost i 1906, 1907 og 1908. Den første Gennemsnitspris for Skummetmælksost var 10.94, den sidste 17.42. Den stærke Stigning er ikke fuldt ud bleven fulgt af de to Sødsmælksost, men ogsaa her er en Stigning. I øvrigt findes i Tabel III en yderligere Sammendragning, hvoraf fremgaar, at Skummetmælksosten i de ca. 3 Aar er stegen 4.81 Øre pr. Pund, 20 pCt. 2.66 Øre, 25 pCt. 3.09 Øre og 50 pCt. 1.22 Øre.

At denne ret stærke Stigning i Ostepriserne har gjort Osteproduktionen lønnende er forstaaeligt, dog maa i denne Forbindelse ikke glemmes, dels hvorledes Mælkens Foderværdi stiller sig, dels Vallens Foderværdi. Vallens Foderværdi er ikke mindst afhængig af, hvorledes den behandles og opbevares, og paa dette Punkt skorter det.

Imidlertid har det sin Interesse noget nær at faa opgjort, hvor stor Fortjenesten efter de opnaaede Priser er ved Osteproduktion i Stedet for at anvende Mælken paa anden Vis, og jeg skal da først tage Skummetmælksosten frem til denne Undersøgelse: Jeg vil da regne med *Fjords* Forholdstal mellem Valle og Skummetmælk: 1 Pd. Skummetmælk = 2 Pd. Valle. Sætter man dernæst den almindelige Pris paa Skummetmælk = 1 Øre pr. Pd. og et Forbrug af 16 Pd. Mælk pr. Pd. Ost, kommer man næppe ret langt uden om de rette Forhold. Muligt er Mælken i Øjeblikket lidt mere værd end 1 Øre, og i de fleste Tilfælde er der næppe brugt 16 Pd. Mælk pr. Pd. Ost, da Osten er solgt meget frisk, men jeg mener, man kan se bort fra begge Dele for helst at holde sig paa den sikre Side, og det mindre Forbrug vil sikkert rigeligt opveje den lidt højere Pris paa Skummetmælk.

Brugt til Osten 4000 Pd. Sk. og Kærnemælk	= 40 Kr. 00 Øre
Forbrug $\frac{4000}{16} = 250$ Pd. Ost \times Gennemsnitspris 1908	
250 \times 17.11	= 42 - 78 -
\div Driftsudg. = 1,3 \times 250	= 3 - 25 -
	39 Kr. 53 Øre
$+$ Vallens $\frac{3600}{2}$	= 18 - 00 -
	ialt: 57 Kr. 53 Øre

Fortjenesten er da: 57 Kr. 53 Øre \div 40 Kr. 00 Øre = 17 Kr. 53 Øre Fortjeneste pr. Pd. Ost = 7 Øre eller fordelt paa 16 Pd. Mælk ialt 0.44 Øre pr. Pd.

Paa lignende Maade kan man for de forskellige Blandingsost, naar Værdien af Sødmerkens Smørværdi fra- drages, finde, at der paa 25 pCt. Osten er en Fortjeneste

af 8.3 Øre pr. Pd. Ost, og paa 50 pCt. Osten 7.7 Øre. Hertil maa føjes, at der intet Hensyn er taget til, at Valen bliver værdifuldere, jo federe Ost man laver.

Ifølge Statistisk Bureau produceredes i Danmark i 1905 ialt 31 Mill. Pd. Ost, noget over $\frac{1}{3}$ heraf var Blandingsost. Hvorledes Forholdet er i Øjeblikket, vides ikke, dog viser Tabel I, at i Indberetningerne indtager Blandingsosten Halvparten. Produktionens Størrelse søge vi Oplysning om gennem de store Provinsudstillinger, og det synes, som om vi nu ere oppe paa en aarlig Produktion af 40—50 Mill. Pd. Man vil heraf se, at vort Forbrug stiger meget stærkt som Følge af den bedre Kvalitet, og naar hertil kommer, at vor Eksport — hvor lille den end er — er stegen i de senere Aar, kan man ikke undre sig over, at Osteprisen er gaaet op. Der er desværre fremkommen noget særdeles uheldigt af den stærke Efterspørgsel: man søger at tilfredsstille Efterspørgselen ved at sælge Osten frisk, men den friske Ost er ikke en færdig Vare og vil vænne Kunderne fra Nydelsen af Ost.

Tabel IV oplyser om de sidste 10 Aars Ind- og Udførsel af Ost, og man vil heraf se, at Indførselen er stadig dalende, medens Prisen pr. Pd. er stigende. Det er vanskeligt at have nogen Mening om, hvorvidt Indførselen vedblivende vil dale, men der er nogen Grund til at tro det, selv om det naturligvis altid vil blive saaledes, at der her i Landet kan blive Brug for fremmede Oste-sorter. Man har ofte hørt den Udtalelse, at vi selv skulde lave disse forskellige Slags Ost og derved overflødiggøre Indførselen; det vil dog sikkert være uklogt at sprede Evner og Kræfter paa at naa et saadant Maal. Men vi ville — som det allerede sker — efterhaanden kunne dække en Del af de fremmede Sorter med vore egne Typer.

Man vil se, at vor Udførsel er lille, men den naar dog i 1906 op til paa det nærmeste at kunne dække Indførselen, dog gaar den atter noget tilbage i 1907. Grundene til den forholdsvis store Stigning i 1906 er flere: Kvali-

Tabel IV.

Ost.

Ind- og Udførsel 1898—1907.

Udenlandske Varer indført				Indenlandske Varer udført		
Aar	Indgaaet til Forbrug	Værdi	Øre pr. Pd.	Udført Pund	Værdi	Øre pr. Pd.
1898	2,142,000	1,223,000	57	0,018,000	0,003,000	17
1899	2,233,000	1,230,000	55	0,026,000	0,005,000	19
1900	2,136,000	1,252,000	59	0,073,000	0,013,000	18
1901	1,942,000	1,140,000	59	0,114,000	0,019,000	17
1902	1,892,000	1,187,000	63	0,157,000	0,028,000	18
1903	1,862,000	1,207,000	65	0,100,000	0,019,000	19
1904	1,845,000	1,125,000	61	0,082,000	0,017,000	21
1905	1,753,000	1,130,000	64	0,259,000	0,057,000	22
1906	1,620,000	1,146,000	71	1,490,000	0,380,000	26
1907	1,620,000	1,142,000	70	0,490,000	0,136,000	28

teten er bleven bedre, flere Mejerier begynde en Eksport af Blandingsost til England, og til Sverige gaa mange Oste af Skummetmælk. Man vil med Interesse se, at Prisen pr. Pd. stadig stiger. Nogen Eksport have vi altid haft, navnlig af Skummetmælksost til Skibsproviantering, men i de seneste Aar have vi altsaa ogsaa kunnet sende Blandingsost til det almindelige Marked i England og Tyskland. Vor Ost er disse Steder velset, men naar vi desuagtet atter have maattet trække os noget tilbage, hidrører det fra, at Osteprisen har været stigende her hjemme og samtidigt dalende i England.

Da jeg begyndte et Arbejde for at faa en Eksport i Gang navnlig til England, var det min Tanke, at vi særlig skulde søge vort Marked i Konkurrence med de daarligste af de hollandske Ost. I Tabel V vil man se en Statistik over Ostepriser for 5 Aar i England, og den laveste Pris

Tabel V.
Priser paa Ost (efter Grocer).

Shilling pr. Cwt.

1904	Cheddar		Canadian		Gouda	
	laveste	højeste	laveste	højeste	laveste	højeste
I Kvartal	58.2	74.0	49.7	52.2	40.0	55.6
II »	56.9	74.5	41.3	46.5	29.7	54.7
III »	51.1	65.4	36.9	42.9	30.2	53.9
IV »	49.4	68.3	42.6	49.2	36.4	59.3
Gennemsnit	53.9	70.6	42.6	47.7	34.1	55.9
<hr/>						
1905	laveste	højeste	laveste	højeste	laveste	højeste
I Kvartal	53.9	72.2	51.2	54.9	39.4	60.8
II »	58.2	74.0	51.9	55.0	30.5	54.0
III »	57.1	65.6	50.8	53.5	32.3	53.2
IV »	61.2	75.5	75.2	60.4	37.9	57.1
Gennemsnit	57.6	71.8	52.8	56.0	35.0	56.3
<hr/>						
1906	laveste	højeste	laveste	højeste	laveste	højeste
I Kvartal	67.4	77.4	62.3	65.8	37.7	58.6
II »	66.5	75.1	59.1	64.7	33.1	58.8
III »	63.9	74.1	58.6	60.9	35.4	57.9
IV »	73.5	83.2	60.7	63.5	38.6	63.5
Gennemsnit	67.8	77.5	60.2	63.7	36.2	59.7
<hr/>						
1907	laveste	højeste	laveste	højeste	laveste	højeste
I Kvartal	74.0	83.3	65.0	66.4	38.0	65.2
II »	72.0	82.8	63.5	67.1	31.1	58.6
III »	59.9	67.4	56.4	58.6	28.9	55.6
IV »	61.9	72.5	60.2	63.5	38.5	55.9
Gennemsnit	67.0	76.5	61.3	63.9	34.1	58.8
<hr/>						
1908	laveste	højeste	laveste	højeste	laveste	højeste
I Kvartal	64.6	75.9	60.9	64.7	37.7	56.0
II »	64.0	74.0	59.5	64.7	32.3	56.2
III »	62.0	70.5	58.8	61.2	31.4	55.1
IV »	65.4	73.5	58.9	61.9	34.5	56.5
Gennemsnit	64.0	73.5	59.5	63.1	34.0	56.0

for Gouda er da den, der faar Betydning i denne Forbindelse. Da vi begyndte i 1906, var Prisen høj, men den gik stærkt ned i Sommeren 1907 og har gennemgaaende holdt sig vel lav siden. Sammenligner man dette med den stærke Prisstigning her hjemme, vil man forstaa, at Mejerierne maatte trække sig tilbage, ligesom de Oste-handlere, som vare begyndte paa en Eksport til England, ligeledes maatte ophøre.

Vi komme her til det Misforhold, som jeg flere Gange har haft Lejlighed til at omtale, at Mejerierne lægge Driftsudgifterne som en fast Pris paa Skummetmælken. Skummetmælkens Pris burde rette sig efter Ostepriserne og svinge sammen med disse, da vilde vor Osteproduktion blive mere jævn og Faren for Mangel paa eller Overproduktion af Ost fjernere. Vi ville lettest se det uheldige i den faste Skummetmælkspris af følgende: Vi havde faaet godt begyndt med en Eksport til England til fordelagtige Priser, som godt kunde taale Osteprisernes Dalen i England. Men da Mejerierne paa Grund af Eksporten blev bag efter med at forsyne Markedet med sit Behov, steg vore Ostepriser og umuliggjorde Eksporten. Havde Mejerierne nu haft bevægelige Priser for Skummetmælk, vilde en Forhøjelse af Priserne paa denne hurtig have bragt Balance; medens de nuværende faste og ofte unaturlig lave Priser staa som en Hindring. En fast lav Pris gør, at ingen lader Skummetmælk blive paa Mejeriet, den tages hjem, selv om den meget vel kunde undværes eller erstattes med Valle. Den fodres da op i den Tro, at den kun har den af Mejeriet fastsatte Værdi, medens den muligt gennem Ostning kunde udbringes til den dobbelte.

Den Tid vil sikkert komme og er jo iøvrigt allerede begyndt, da Ostepriserne atter maa dale; vi kunne da atter tænke paa at begynde en Eksport — men vi maa da tildels begynde forfra. Dog er det næppe tænkeligt, at Ostepriserne nogensinde kunne gaa saa langt ned som tidligere, da vi udelukkende vare henviste til vort Hjemmemarked. Vort Hjemmemarked for Ost af Blandingsmælk

kan i hvert Fald næppe tænkes at gaa under Udlandets Priser, da Eksport er mulig. Men særdeles uheldigt er det naturligvis, at vor Eksport ikke er regelmæssig.

Det vil af det fremførte ses, at vor Osteproduktion er kommen ind i en ganske god Gænge, selv om der endnu er meget at naa. Vi ere naaede til at kunne eksportere vor Blandingsost med Fordel, selv om vi i den senere Tid have kunnet sælge den med endnu større Fordel her hjemme. Men for en sund og god Udvikling vilde det være ønskeligt, om vore hjemlige Ostepriser ikke kom væsentlig over andre Landes Markedspriser. Det har vel været en ekstra Fordel for en mindre Part af Mejerierne med de særdeles høje Ostepriser, men der kan tjenes flere Penge for Landet, naar endnu flere Mejerier deltage og Ostepriserne ere jævne.

For kommende Tider vil det derfor være ønskeligt, om Mejerierne rette deres Priser paa Skummetmælk efter Ostepriserne, og i høj Grad ønskeligt vilde det ligeledes være, om Vallen blev behandlet bedre, saa den kunde svare til sin virkelige Værdi. Thi saa kunde der blive Tale om en vedvarende Eksport, som sikkert næppe nogensinde vil blive særlig stor, i hvert Fald ikke foreløbig, men som vil give Afløb for den Skummetmælk, som i den daglige Foderblanding kan erstattes med Valle. Vi maa inden alt for længe være kommen dertil, at saavel vor Osteproduktion som vor Ostehandel er inde i faste og gode Spor, saa vi — selv om Osteproduktionen er af forholdsvis lille Betydning — dog fuldt ud kunne være den bekendt ved Siden af vor store Smørproduktion.

Foredraget var ledsaget af følgende Diskussion:

Den ledende Præsident, Kammerherre *Shested*, takkede Statskonsulenten for de Oplysninger, han her var fremkommen med om Ostesagens Stilling og ønskede dertil at knytte en Tak for det personlige Arbejde, Statskonsulenten havde gjort for Fremme af vor Osteeksport.

Konsulent *Ellbrecht* ønskede at knytte nogle Bemærkninger til de Oplysninger, Foredragsholderen var fremkommen med. Taleren havde beskæftiget sig en hel Del med Spørgsmaalet om Osteeksport, og det forekom ham, at det først og fremmest gjaldt om at faa følgende Punkter klarede:

- 1) Kunne vi producere en ordentlig Ost herhjemme?
- 2) Kan det betale sig?
- 3) Hvilke Lande skulle have Osten?
- 4) Hvilke Priser kan der opnaas?

Foredragsholderen havde besvaret det første Spørgsmaal bekræftende, og Taleren kunde fuldstændig slutte sig hertil. I Læ af den Toldbeskyttelse, vi have paa Ost, ere vi herhjemme naaede til at kunne fremstille særdeles gode Efterligninger af fremmede Ostesorter, saa gode, at de ofte ikke ere til at skelne fra de originale. Havde vi ikke denne Toldbeskyttelse, kunde det næppe betale sig at producere federe Ost.

For Norges Vedkommende er Indførselstolden 35 Øre pr. kg (Maksimaltarif 45 Øre pr. kg), for Sverige er den ligesom her i Danmark 20 Øre pr. kg for Ost af enhver Sort. Tyskland har 30 Mark pr. 100 kg, dog er den for møllestensformede Ost af Vægt mindst 40 kg pr. Stk. samt for Stracchine-, Gorgonzola-, Fontina- og Parmesan-Ost i Følge Konv. Tarif kun 15 Mark pr. 100 kg. Frankrig har for fast Ost, saakaldet hollandsk eller Gruyère-Ost, Konv. Tarif 12 Fres. pr. 100 kg, anden Ost 15 Fres. pr. 100 kg (Maksimaltarif 35 Fres. pr. 100 kg). Schweiz har for blød Ost 4 Fres. pr. 100 kg, haard Ost ligeledes, medens der for al anden Ost, hvortil henregnes Chester-, Edam-, Emmenthaler-, Gruyère-, Schiedam-, Tilsit-, Schabzieger-, Caccico-Cavolle-Ost, betales 10 Fres. pr. 100 kg. Italien har for haard Ost en konv. Tarif af 10 Fres. pr. 100 kg og for blød Ost 15 Fres. pr. 100 kg; Maksimaltarif for begge Slags 25 Fres. Østrig-Ungarn har en konv. Tarif af 5 fl. pr. 100 kg for haard Ost i møllestensformede Stykker

af Vægt mindst 50 kg, al anden Ost 10 fl. (Maksimaltarif 20 fl. pr. 100 kg). Spanien har for al Slags Ost 0.60 Picettes pr. kg, dog saa længe Konventionen mellem Spanien og Holland bestaar er Tolden for Ost fra Danmark kun 0.25 Ps. pr. kg. Holland har 5 fl. pr. 100 kg for al Slags Ost, indført over Landgrænsen, undtagen »fromage à la die« (en blød Ost). I Belgien er almindelig blød og hvid Ost toldfri, medens der for anden Ost betales 12 Fres. pr. 100 kg. Rusland har en konv. Tarif af 7.20 Rbl. pr. Pud (Maksimaltarif 9 Rbl. pr. Pud). Algier har som Frankrig og De forenede Stater har 0.06 Doll. pr. Pd. Kanada har som England ingen Told. Det fremgaar heraf, at saa at sige alle Lande have en Beskyttelses-told paa Ost.

Med de af Foredragsholderen nævnte Priser kunde der ikke herhjemme laves en Ost af Sødsmælk, men kunde der derimod laves en Ost paa ca. 40 pCt., maatte det kunne gaa. Taleren havde paa en Rejse i Skotland talt med en derværende Vicekonsul, der tilraadede Ost med et Indhold af 35—40 pCt. Sødsmælk og en Vægt paa 9—10 engelske Pund. Vi maatte indpaa at lave Osten af en bestemt Form, helst noget i Retning af Taffelost, en lille Ost paa 4 Pd., og saa helst firkantet. En saadan Ost kan sælges uden at den behøver at stykkes ud. Kunne vi enes om en saadan Form, var det maaske muligt at naa noget, men skal det lykkes os at faa en Eksport oparbejdet, maa vi først og fremmest have Fasthed og Orden i vor hjemlige Produktion.

Kammerherre *Bech* takkede Statskonsulenten for det forholdsvis sunde økonomiske Blik i hans Foredrag. Der var god Grund dertil, da man alt for ofte hørte Udtalelser, der stred mod de almindelige økonomiske Love. Vi, som bo i et lille og ingenlunde stærkt befolkede Land og som have Muligheder for en stor Produktion, skulle, hvis vi ville undgaa alt for store Prissvingninger, arbejde paa Udførsel. Prisen i Udlandet paa en god og for dettes Smag passende Vare vilde blive den virkelige, og den vilde blive forholdsvis støt og paa-regnelig, hvorimod vi, saa længe vi ved vor Ostetold opfordredes til at arbejde for vort Hjemmemarked alene og skulde imødekomme dettes Krav om flere forskellige Sorter, stadig vilde være udsatte for stærke Svingninger med ruinerende Priser.

Det havde interesseret Taleren meget, at det af Meddelelserne om Ostetold i andre Lande fremgik, at netop de Lande, der have ingen eller en lille Told, have den store Udførsel, medens de, der have den høje Told, som f. Eks. Tyskland, ingen Eksport have.

Statskonsulent A. P. Hansen spurgte, hvad den ærede Foredragsholder mente med, at Eksporten skulde opfattes som en Slags Sikkerhedsventil.

Kammerherre *Bech*: Lad os sige, at vi producere f. Eks. 200 Mill. Pd. Ost, hvoraf kun 100 Mill. Pd. gaa til det danske Hjemmeforbrug. Lave vi saaledes det dobbelte af det, vi forbruge, ville vi komme til at udføre Halvdelen, og hvis vi saa producere en Vare, som kan afsættes i Udlandet, ville vi hjemme kunne opnaa forholdsvis samme Pris som dér; lave vi derimod Ost, som kun passe til den hjemlige Smag, vil den store Overproduktion trykke Prisen ned til et rent ødelæggende Niveau.

Statskonsulent *Hørlyck* udtalte, at det, der skal regulere det hele herhjemme, var Skummetmælksprisen. De Mejerier, der havde begyndt med at sende Ost til England, have modtaget Forespørgsler om, hvorfor de ikke længer kunne faa Ost herfra.

Statskonsulent *Hansen* fandt det heldigt, om vi fik en Eksport, særlig hvis den kunde virke regulerende, saa den klippede de lave og de høje Priser bort. Nu var det saaledes, at Mejerierne lavede Ost, naar der var høje Priser, saa fik vi Overproduktion og dermed lave Priser, hvorpaa Mejerierne holdt op dermed. Det gjaldt om at faa Mejerierne ind paa en konstant Osteproduktion.

Den ledende Præsident: Det er aabenbart en noget forskellig Eksport, der her har været omtalt. Foredragsholderen mente, vi skulde se at faa en lille Eksport, Kammerherre *Bech* derimod en dobbelt saa stor Produktion, som der kan forbruges herhjemme, og stor Eksport. Præsidenten sluttede derefter Mødet med en Tak til Foredragsholderen og Deltagerne i Diskussionen.
