

Statskonsulenternes Indberetninger for Aaret 1941.

I.

Beretning fra Statskonsulent Chr. H. Ibsen.

I Aarets Løb har jeg været optaget uden for Hjemmet i 282 Dage.

Mejeribesøgene har udgjort 377 eller ikke saa lidt mindre end foregaaende Aar, men Rejsen fra Mejeri til Mejeri har jo unægtelig ogsaa været noget vanskeligere. Herudover har jeg deltaget i Bedømmelsen af Smør 9 Gange ved Statens Smørbedømmelser, ved 38 Bøtteudstillinger i Kredsene, ved 20 Ugebedømmelser, ved 28 Bedømmelser af Kølehusmør ved Statens Smørbedømmelser, ved de provinsielle Mejeriudstillinger i Odense og København, 13 Gange ved Bedømmelse til eller fra Markedsreguleringen, 9 Gange ved Bedømmelse af tysk Kølehusmør, der var oplagret her i Landet, og 2 Gange ved Bedømmelse af Kølehusmør i Tyskland.

I Bedømmelse af Ost har jeg deltaget ved 4 Osteudstillinger i Kredsene, ved Forsøgsosteudstillingen i Nykøbing F., 2 Gange paa Forsøgsmejeriet samt ved Ostelagerbedømmelserne, 2 Gange i Gl. Roskildekredsen paa henholdsvis 13 og 14 Mejerier og 2 Gange i Maribokredsen paa henholdsvis 14 og 12 Mejerier. Derudover har jeg besigtiget Eksportost 20 Gange til Finland og 2 Gange til Norge. Jeg har været indbudt til og deltaget i 48 Møder, hvoriblandt en stor Del vedrørende Centraliseringen af Mælkehandelen i Provinsbyerne, og jeg har holdt 23 Foredrag. Pasteuriseringsloven har krævet 4 og Smørloven 3 Møder om Indstilling af Bøder for Overtrædelser. Som sædvanlig har jeg været Censor ved Eksamen for Mejeristuderende ved Landbohøjskolen samt Fællescensor i Maskinlære ved Afgangsprøverne for Mejerister paa Dalum og Ladelund Mejeriskoler. Endvidere har jeg været udmeldt Skønsmand i 2 Mejerisager, der begge har krævet nogle Møder, har været tilkaldt nogle Gange som Vidne i Mejerisager, har været Voldgiftsmand i en Mejerisag og i en Mælkecentraliseringssag, der begge nødvendiggjorde en Del Møder, før Kendelse kunde afsiges, og nu er jeg Voldgiftsmand i en ny Mælkecentraliseringssag.

To Gange i Aarets Løb — fra 10.—18. August og fra 23. Oktober—1. November, har jeg efter Indbydelse fra Reichsstelle für Milcherzeugnisse, Öle und Fette været paa Rejse i Tyskland; paa første Rejse bedømtes dansk Smør, der havde henstaaet paa Kølerum i længere Tid, og paa sidste — og det var ikke mindst interessant — tysk Kølehusmør, og ved een af disse Bedømmelser blev der tillige

foretaget en sammenlignende Bedømmelse af lige gammelt dansk og tysk Kølehusmør.

Kontrollen med Renlighedsregulativets Overholdelse og med Foretagelse af Reduktaseprøven paa den til Mejerierne leverede Mælk har taget godt 100 Mejeribesøg. Jeg kunde i Fjor skrive, at den i Sommerens Løb leverede Mælks Kvalitet havde været lidt bedre end ellers, og det samme kan jeg gentage i Aar, men det skal dog tilføjes, at der er Mejerier, hvor Mælkens Kvalitet har været meget daarlig, ja, endog i Aarets sidste Maaned har jeg truffet Mejerier, hvor kun 7—8 pCt. kom i 1. Klasse, endskønt disse Mejeriers Belliggenhed var saaledes, at man maa antage, Fodringsforholdene dersteds absolut ikke var værst.

Antallet af Tilkaldelser fra Mejerier, der stod i Fare for at miste Retten til Benyttelsen af Lurmærket, har i Aar været meget ringe, kun 7 ialt, nemlig 3 Andels- og 4 Privatmejerier. Paa alle disse Mejerier var Aarsagen til den daarlige Smørkvalitet Surhed alene. Om surt Smør har der været talt og skrevet gennem mange Aar ved mange forskellige Lejligheder, og det har da altid været fremhævet, at den første Betingelse for at undgaa Surhed er en kraftig, stærk Syrning af Fløden, og ikke desto mindre kan man endnu opleve, at man for at undgaa Surhed syner Fløden noget svagere. At der kan være andre Aarsager eller medvirkende Aarsager til det sure Smør under disse for Mejeribruget saa vanskelige Produktionsforhold er rigtigt, men derom skev jeg i Fjor, og jeg skal ikke gentage i Aar.

Der har navnlig i Efteraaret været store Vanskeligheder med at faa æltet Smørret fri for løs Fugtighed, og en medvirkende Aarsag hertil er sikkert det sprøde Smør i Forbindelse med den dalende Mælkeproduktion, der har bevirket, at der i Kærnen kun er den halve Mængde eller endnu mindre end det Kvantum, den er beregnet til. For at undgaa den løse Fugtighed har jeg tilraadet efter Smørrets Skylning, der gerne maa foretages med Vand paa 16—17, ja, jeg kan endog tænke mig helt op til 18—19 Gr. C., at foretage en hurtig Æltning, til det er tørt. Efter Vandanalyseringen tilsættes saa den nødvendige Mængde Salt opløst i det nødvendige Kvantum Vand, hvorefter der æltes videre med største Æltefart, til den løse Fugtighed er borte, og Smørret færdigt. Hvis man paa Mejerier med Dampmaskine som Trækkraft vilde sætte Dampmaskinens Hastighed ned, saaledes at det blev muligt ved at ælte med Kærnefart at faa Æltehastigheden sat endnu lidt op, vilde det hjælpe til en hurtigere Fjernelse af den løse Fugtighed. Hvor man har elektrisk Trækkraft, kan man standse Valserne og ælte med Kærnefart, for saa vidt Kærnen kan holde dertil, men jeg mener, der ved denne Art Æltning kommer mere Luft ind i Smørret, end det muligvis er godt, rent kvalitetsmæssigt set. Den hurtige Æltning skader Smørrets Aroma mindst, men hvorledes det gaar med Sprødheden, skal jeg ikke udtale mig om. Med Hensyn til Sprødhed vilde det hjælpe ganske betydeligt, dersom hver Husholdning altid vilde anbringe sin Smørbeholdning i Lejlighedens varmeste Rum. Det gør vi i mit Hjem, og vi har aldrig sprødt Smør.

Smørfejlen oliet har været ret fremtrædende ogsaa gennem sidste Aar. At de til Raadighed værende Fodermidler kan have Skyld her, tvivler vel ingen om, men der er for mig heller ikke nogen Tvivl om, at den gennemførte lange Æltning, for at faa en smidigere Konsistens, ikke alene tager Smørrets naturlige Aroma, men ogsaa indælder mere Luft og bevirker en begyndende Iltning, der fortsættes, ligegyldigt hvor lave Temperaturer, Smørret kommer til at henstaa under, og det bliver efter kortere eller længere Tid behæftet med Fejl som oliet eller fisket. Altsaa ogsaa af Hensyn til Fejlen oliet vil det være formaalstjenligt at foretage den hurtigere Æltning af Smørret.

Den saakaldte 8—19—16 Metode er i Øjeblikket meget populær eller dog en Metode, der tales om. For ca. 30 Aar siden, da jeg som Assistent ved Forsøgslaboratoriet foretog Forsøg med Paasch & Larsen, Petersens Flødebehandlingsapparat, Superior, viste det sig, at en Afkøling af Fløden efter Pasteuriseringen til 8 Gr. C. gav det største Udbytte, og det glæder mig derfor, at denne Metode nu endelig er kommet til Ære og Værdighed og er gennemprøvet ved mange videnskabelige Forsøg i Holland, Sverige og Danmark. Mine praktiske Erfaringer fra gammel Tid gaar ud paa, at Flødens Afkøling er det primære, medens den senere Opvarmning til 19 Gr. ved gennemstrømmende Vand paa ikke over 25 Gr. og igen Afkøling til 16 Gr. er af mere sekundær Betydning. Opvarmningen har jeg altid uden Gene eller dog uden mærkbar Gene — sprødt Smør var den Gang ikke i Forgrunden — foretaget ved at lukke ganske lidt op for Damptilstrømningen og under uafbrudt Røring i Fløden.

Om- eller Nybygninger af Mejerier har der ikke været mange af i Aarets Løb, hvilket er meget forstaaeligt under de vanskelige Forhold med at faa Materialer og med de høje Priser, men derimod er mange Mejerier gaaet over til Elektricitet som Drivkraft helt eller delvis, og jeg formoder, det er af denne Aarsag, der har været saa stor Interesse for de smaa automatiske Køleanlæg.

Bøtteudstillingerne i Kredsene er fortsat i det gode, gamle Spor, medens Lager- eller Ugebedømmelserne fra 1. September er blevet ændret i betydelig Grad. De har dog her virket for kort Tid til, at man kan udtale sig om, hvorvidt de har svaret til Hensigten — en Forbedring af det danske Smørs Kvalitet — eller ej.

Ostelagerbedømmelserne har paa den sædvanlige Maade været gennemført i to af Mejerikredsene.