

## Beretning fra Statskonsulent Th. J. Brask.

Mit Arbejde i det forløbne Aar har i store Træk formet sig som i tidligere Aar, men er selvfølgelig i mange Henseender præget af de af Krigsforholdene forårsagede Ændringer i Produktions-, Omsætnings- og Rejseforhold.

Arbejdsomraadet omfattede det meste af Aaret det store Omraade bestaaende af mit tidligere Distrikt + den Del af afdøde Statskonsulent *Hørlycks* Distrikt, der midlertidig var tildelt mig. Dette ændredes fra 1. September, da Fællesorganisationen ansatte 3 nye Konsulenter, og jeg fik da tildelt det meste af mit gamle Distrikt, saa mit Omraade nu er indskrænket til Fyn og Sydjydsk Mejeriforening.

Ialt har jeg i Aarets Løb været beskæftiget uden for mit Hjem i 284 Dage, der er anvendt paa følgende Maade:

Mejeribesøgenes Antal er paa Grund af de vanskelige Rejseforhold ikke saa mange som i normale Aar. Ialt har jeg aflagt 46 Mejeribesøg, hvoraf de 18 var forårsaget af Lurmærkevanskeligheder for vedkommende Mejerier. I de 17 Tilfælde lykkedes det at tilvejebringe saa store Forbedringer i Smørkvaliteten, at Retten til Lurmærkets Benyttelse blev bevaret. I det Tilfælde, hvor Lurmærket mistedes, drejede det sig om et lille Mejeri, der ophørte med at lave Smør og i Stedet solgte al Mælken til direkte Konsum.

Som Dommer har jeg deltaget i 46 Bøtteudstillinger i Distriktets forskellige Kredse, og jeg har der i nogle Tilfælde fungeret baade som Smør- og Ostedommer. Ved mange af Udstillingerne har jeg — i Reglen ved et fælles Kaffebord — holdt et lille Foredrag i Tilknytning til Bedømmelsesresultaterne og fremhævet forskellige Punkter, hvor jeg mente, der var Fremskridt at naa. Jeg skal her nævne de Vanskeligheder, den uheldige Vinterfodring har forårsaget saavel i Henseende til den egentlige Kvalitet som til Smørrets Konsistens. Navnlig hvad det sidste Forhold angaar, har den af Forsøgsmejeriet gennemprøvede 8—19—16 Metode vist sig meget virkningsfuld. Det skal dog her nævnes, at det er Afkølingen af Fløden til 8 Grader, der er af særlig Værdi, og det har vist sig under de vanskelige Syrningsforhold, den uheldige Vinterfodring har medført, at der kan være Grund til at gaa højere op saavel med Flødens Syrnings- som Henstandsvarmeegrad for at faa en passende Aromadannelse frem, og i mange Tilfælde har Tallene 8—21—17 givet gode Resultater i saa Henseende. Det har yderligere vist sig, at den kraftige Nedkøling af Fløden efter Pasteuriseringen giver et udmærket Renkærningsresultat selv ved en forholdsvis høj Kærningsvarmeegrad, der nedsætter Kærningstiden og saaledes fremmer Arbejdstempoet.

Ved Statens Smørbedømmelser har jeg fungeret som Dommer 11 Gange, hvoraf de to Gange kun omfattede Bedømmelse af Kølehusmør.

Ved ugentlige Smørbedømmelser paa 14 forskellige Smørlagre i Odense, Esbjerg og Vejle har jeg været Dommer 174 Gange. Disse Lagerbedømmelser har nu været praktiseret i en lang Aarrække, og

det er sikkert almindelig anerkendt blandt Fagfolk, at de har været til meget stor Gavn for Fremme og Opretholdelse af vort Smørs Kvalitet. Lagerbedømmelserne gennemførtes ikke lige dygtigt hos alle Eksportører, hvilket navnlig gav sig Udslag i, at Bedømmelsesskalaen benyttedes højst forskellig, hvad der, selv om Rækkefølgen af Mejerierne hos samme Eksportør var nogenlunde rigtig, kunde føre til stærke Tvivl om Bedømmelsens Rigtighed, naar samme Smør, bedømt forskellige Steder, kunde vise højst forskellige Karakterer. Mejerikonsulenterne havde ifølge den mellem Eksportørerne og Mejeriorganisationerne truffne Aftale Ret til at deltage i Bedømmelsen, men en Del af Eksportforeningerne holdt saa meget af deres egen, private Pointsskala, at de ikke gav Konsulenten Adgang til at paavirke Karaktererne, men kun brugte ham som Bisidder.

Lagerbedømmelserne er fra 1. September 1941 kommen ind i et fast Leje ifølge ministeriel Bekendtgørelse af 12. Juli 1941 og er nu gennemført saaledes, som de af nogle Eksportfirmaer — eller Foreninger paa udmærket Maade blev praktiseret i Forvejen. Der anvendes nu Laboratorieundersøgelser i stor Udstrækning omfattende Smørrets Indhold af Katalase, løs Fugtighed, Vandindhold og Mug.

Den Regulering af Bedømmelsen vakte noget Røre navnlig blandt Mejeribestyrere, der følte den nye Ordning som en Slags Posekigeri. Der er dog ingen Tvivl om, at Ordningen rigtig udnyttet er et Skridt i den rigtige Retning. Den bør af Mejeribestyrerne betragtes som en hjælpende Haand. Bliver den det, kan den uden Tvivl gøre god Gavn, selv om Iværksættelsen faldt paa et Tidspunkt, da Betingelserne for Fremstilling af fint Smør paa Grund af de vanskelige Fodringsforhold ikke var gunstige.

12 Gange har jeg for Markedsregulerings-Udvalget besøgt Smør i Odense, Aarhus og Horsens, der skulde hensættes i Kølehus, ligesom jeg har været Dommer ved de provinsielle Mejeriudstillinger i København, Odense og Fredericia.

Ved en Forsøgsostestilling i Horsens var jeg Ostedommer, og ved 2 Ostelagerbedømmelser i Odense Amt og Sydøstjylland besøgte jeg henholdsvis 22 og 24 Mejerier.

„Osteloven“ har krævet 4 Møder til Vurdering af de fundne Overtrædelser, og desuden har jeg deltaget i 21 forskellige Møder, hvoraf skal nævnes Delegeretmøderne i Fællesorganisationen, Dansk Mejeristforening, jyske Mejeriforeninger og fynske Landboforeninger samt Udvalgsmøder i Statens Mejeriudvalg og Udvalget for Konsulentmøderne foruden forskellige Mejeriforeningsmøder.

Af faglige Foredrag har jeg holdt 22, og jeg har som sædvanlig fungeret som Fællescensur i Mejerilære ved Mejeriskolernes Afgangsprøve for Mejerister.

Mit Hjemmearbejde har paa Grund af de mange Rejsedage været af begrænset Omfang, saa foruden den sædvanlige Korrespondance pr. Brev og Telefon er der kun blevet Tid til enkelte faglige Artikler.