

Sverige, hvor vi under Direktør *Söderlunds* og Overkonsulent *Bergmanns* Ledelse fik et Indtryk ikke alene af Sveriges Størrelse og Naturskønhed, men især af det meget omfattende og dygtige Arbejde, der gøres for Udviklingen af det svenske Mejeribrug. Vi blev overalt overordentlig elskværdig modtaget og stiftede Bekendskab med det svenske Mejeribrugs faglige Kapaciteter og ledende Organisationsmænd.

Min Korrespondance pr. Brev og Telefon har været af sædvanligt Omfang.

V.

Beretning fra Statskonsulent Johs. Jensen.

Aaret 1939 gav 278 Rejsedage eller omtrent det samme Antal som Aaret forud. De fordeler sig mellem Mejeribesøg, Ugebedømmelser, Udstillinger, Møder og andre Forhold.

Af Mejeribesøg har jeg aflagt 138, og de fleste heraf gælder Besøg i Anledning af Ombygning eller Anskaffelsen af nye Maskiner o. lign. Det er særlig Overgangen fra 3-Apparat Systemet og de gamle Regenerativapparater til Pladeapparaterne i Forbindelse med Skummetmælkens Syrning paa Mejerierne, der er Tale om. Denne Udvikling har staaet paa siden Pladeapparatets Indførelse her i Landet i 1929, men har været stærkt forceret i de senere Aar. Aarsagen hertil er foruden Landmændenes almindelige Tilfredshed med den syrnede Skummetmælk, at man i stedse videre Kredse bliver i Stand til at faa Elektricitet til Mejerierne til en antagelig Pris, saa man fuldtud kan faa Fordel af Pladeapparaternes brændselsbesparende Egenskaber.

Forholdet er jo dette, at dersom Mejeriet ikke kan aflaste Dampmaskinens Kraftforbrug, vil man ved Benyttelsen af Pladeapparater med Skummetmælksregenerativ næsten altid faa for megen Spildedamp, der enten gaar i Luften eller bruges til Opvarmning af et større Kvantum Vand, end der er Brug for til Rengøringen. Det er nemlig en Betingelse for den bedste Varmeøkonomi, at der er Balance i Varmeproduktionen og Varmeforbruget. Kan man faa denne Balance i Stand ved helt eller delvis at gaa over til en anden Kraftkilde end Dampmaskinen, da kan der ved Overgangen til Brugen af Pladeapparater opnaas ret betydelige Besparelser.

Til Mælkens Opvarmning i 3-Apparat Systemet bruges 22 kg Kul pr. 1000 kg Mælk, medens man ved Brugen af et Pladeapparat med 70 pCt. Regenerativvirkning kun bruger 7 kg Kul. Besparelsen er saaledes 15 kg Kul pr. 1000 kg Mælk eller ca. 50 Tons paa et middelstort Smørmejeri. Disse Tal er i god Overensstemmelse med Praksis, idet den gennemsnitlige Besparelse i Brændselsudgifterne for et saadant Mejeri med en Kulpris paa 40 Kr. pr. Ton ligger

paa 1500 Kr. aarlig. Med de stigende Brændselspriser i Aarets sidste Maaneder er dette Spørgsmaal blevet endnu mere aktuelt, og der er da ogsaa mange Mejerier (i Sønderjylland alene 13), der ved Efteraarsgeneralforsamlingerne, trods den foreliggende Krigssituation, vedtog at anskaffe Pladeapparater — i de fleste Tilfælde i Forbindelse med Skummetmælkens Syrning. Paa andre Mejerier, hvor man havde Pladeapparater eller Regenerativapparater, har man ved i større Udstrækning at gaa over til elektrisk Drivkraft med Held forsøgt at forbedre Brændselsøkonomien.

I det hele taget vinder Elektriciteten stadig stærkere ind paa Mejerierne, idet Elektricitetsforsyningerne nu mere end tidligere er inde paa at levere Strøm til større og regelmæssige Aftagere til en billigere Pris. I den nuværende Situation er Fordelen for Mejerierne indlysende, idet der i Almindelighed næppe er nogen Fare for, at Elektricitetsprisen vil stige i samme Forhold som Priserne paa Brændslet.

Paa Sønderjyllands Højspændingsværk er Forholdet dette, at Brændselsudgifterne i det sidste Regnskabsaar har været 0,9 Øre pr. k.W.h. Regner man med en Kulpris franco Mejeri i denne Periode paa 40 Kr. pr. Ton, saa vil det sige, at for hver Gang Kullene stiger med 40 Kr., behøver Elektricitetsprisen kun at stige med 0,9 Ore. Nu er det ganske vist kun de færreste Steder, man er saa gunstig stillet, som indenfor dette Højspændingsværks Omraade, men noget lignende vil dog ogsaa gøre sig gældende andre Steder. Med den Brændselsituation, vi har haft i Vinter, og som vi maaske kommer til at regne med kortere eller længere Tid endnu, vilde det have betydet uhyre meget for vort Land, dersom Elektrificeringen havde været fuldtud gennemført fra nogle faa fuldtud moderne Højspændingsværker, der i Samarbejde kunde udnytte Maskinernes Kapacitet til det yderste og samtidig give den størst mulige Sikkerhed for en regelmæssig Strømlevering.

Indtil videre maa vi imidlertid nøjes med de forhaandenværende Forhold, og Gennemførelsen af Mejeriernes Elektrificering kan derfor kun finde Sted i det Tempo og den Udstrækning, som Landets rationelle Elektrificering betinger.

Smørbedømmelserne har som i tidligere Aar optaget en stor Del af min Tid. 75 Dage har delvis været optaget af de ugentlige Lagerbedømmelser i Esbjerg, Vojens, Haderslev, Sønderborg, Tønder og Skive. Jeg har deltaget i 52 Bøtteudstillinger indenfor de 9 Mejeristforeningskredse, der i Samarbejde med de lokale Mejeriforeninger leder disse Udstillinger. 11 Gange har jeg været Dommer ved Statens Smørbedømmelser i København, og 12 Gange har jeg inspiceret Kølehussmør i Esbjerg for Markeds-Regulerings-Udvalget. Disse Undersøgelser af Smørret, for det stilles i Kølehus og i flere Tilfælde, efter at det har staaet der i flere Maaneder,

har givet forskellige værdifulde Fingerpeg, som Markeds-Regulerings-Udvalget og hvem der ellers ønsker at hængemme Smør kan drage Nytte af. For det første har Bedømmelserne bekræftet, at ethvert Indhold af Metalsalte (Kobber, Jern o. s. v.) i særlig Grad er farligt for Kølehusmørret, som da ofte bliver oljet. Smør, som ved Hensætningen fandtes at være af fineste Kvalitet (12—13 Points) var efter et Par Maaneders Henstand i Kølehus ved $\div 7^\circ$ til $\div 15^\circ$ oljet. Ved nærmere Undersøgelse viste det sig, at enten var Fortinningen paa vedkommende Mejeri ikke i Orden, eller det var Vandrensningen, der havde været mangelfuld.

Endvidere blev det konstateret, at Smør fra Egne, hvor man til visse Tider om Sommeren paa Grund af Fodringsforholdene har Vanskeligheder i Produktionen, selv om Smørret ved Hensætningen var absolut førsteklasses, ikke egnede sig til Kølehusbrug, da det blev oljet eller fisket. Det er sandsynligvis et stort Lecitinindhold, som her gør sig gældende. Endelig kan nævnes, at Fejl som Lysolsmag og anden fremmed Smag ikke fortager sig ved Henstand.

Jeg har i Aarets Løb deltaget i et meget stort Antal Møder indenfor Mejeribrugets og Landbrugets Organisationer. Som Medlem af Statens Mejeriudvalg, det jyske Udstillingsudvalg, og som Sekretær for Sønderjydske Mejeriforening og for det jyske Mejeriudvalg har jeg været optaget af 25 Møder. Som Medlem af et Underudvalg under Statsministeriets Produktions- og Raastofudvalg og som Medlem af en Bedømmelseskomité, nedsat i Anledning af den af Udvalget udskrevne Konkurrence om et moderne Mejeriprojekt, har jeg været med til 12 Møder. I denne Forbindelse kan ogsaa nævnes, at Arbejdet for en Sammenlægning af mindre Mejerier til større Enheder har givet Anledning til et ikke ringe Hjemmearbejde og til Møder i forskellige Mejerikredse, hvor Spørgsmaalet har været drøftet. Trods misforstaaet Modstand fra forskellige Sider, arbejder denne Tanke sig langsomt frem i Erkendelse af den økonomiske Nødvendighed af dens Gennemførelse.

I Dagene fra 27. August til 1. September deltog jeg efter Indbydelse fra »De svenska Smörprovningar« sammen med mine Kolleger i en Tur i Sverige. Med stor Gæstfrihed viste man os rundt i Landet, hvor vi foruden at faa Indblik i den svenske Statskontrol og Konsulentvirksomhed samt Mejeribrugets Organisationsforhold fik Lejlighed til at se et ikke ringe Antal af Sveriges mest moderne Mejerier, hvoraf de fleste er opstaaet ved en Sammenlægning af et større eller mindre Antal smaa Mejerier. Som Hovedindtryk fra denne Rejse kan siges, at det svenske Mejeribrug med stærk Støtte — baade økonomisk saavel som organisationsmæssig — fra Statens Side arbejder maalbevidst paa en kvalitetsmæssig og økonomisk Forbedring. Man bygger godt, men efter danske Forhold noget dyrt,

og man er efter min Mening gaaet videre med Sammenlægningsplanerne i Mejeribruget, end praktiske Forhold tillader og Økonomien betinger. Dog er der næppe nogen, der vil benægte, at dansk Mejeribrug i Dag har noget at lære i Sverige.

Dette gælder ogsaa med Hensyn til Konsulentspørgsmaalet. Med en Konsulentstab bestaaende af en Overkonsulent og 14 lokale Konsulenter, er disse helt anderledes end hos os i Stand til at efterkomme de Krav, Mejerierne stiller til dem. Dette kan vi Konsulenter her i Landet ikke. Vi maa alt for ofte paa Grund af manglende Tid lade Opgaver ligge, som vi gerne vilde og skulde have løst.

Jeg vil haabe, at dansk Mejeribrug paa dette Omraade i en meget nær Fremtid vil drage Lære af Sverige saavel som andre Mejeri-landes Ordning af dette Spørgsmaal.
