

Statskonsulenternes Indberetninger for Aaret 1938.

I.

Beretning fra Statskonsulent Chr. H. Ibsen.

I Aaret 1938 har jeg været optaget udenfor Hjemmet i 295 Dage. Mejeribesøgene har udgjort 524 eller ganske det samme som i 1937, og herudover har jeg deltaget i Bedømmelsen af Smør 8 Gange ved Statens Smørbedømmelser, ved 46 Botteudstillinger i Kredsene, ved en Forsøgsbotteudstilling i Maribo Amt, ved 2 Lagerbedømmelser i København, ved den provinsielle Mejeriudstilling i København, ved Landsmejeriudstillingen i København og 4 Gange ved Bedømmelse af Smør til Markedsreguleringen. I Bedømmelse af Ost har jeg deltaget ved den provinsielle Mejeriudstilling i Odense, ved 6 Osteudstillinger i Kredsene samt ved Ostelagerbedømmelserne to Gange i Gl. Roskildekredsen paa henholdsvis 9 og 8 Mejerier, to Gange i Maribokredsen paa 15 Mejerier hver Gang, een Gang i Præstøkredsen paa 8 Mejerier og to Gange i Sorøkredsen paa henholdsvis 11 og 10 Mejerier. Jeg har været indbudt til og deltaget i 39 Møder, hvoriblandt de sædvanlige aarlige Delegeretmøder i Dansk Mejeristforening, de danske Mejeriforeningers Fællesorganisation, Lolland-Falsters Mejeriforening, de lolland-falsterske Landboforeninger m. v., og jeg har holdt 23 Foredrag. Pasteuriseringsloven har krævet 5 Møder og Smørloven 5 Møder om Indstilling af Bøder. Jeg har været Fællescensor i Maskinlære ved Afgangsprøverne for Mejerister paa Dalum og Ladelund og Censor ved Eksamen for Mejeristuderende ved Landbohøjskolen. Som udpeget Skønsmand i en Mejerisag har jeg deltaget i 8 Møder, ligesom jeg har maattet gennemgaa nogle Mejeriregnskaber, som har krævet nogle Møder og meget Hjemmearbejde, og foretaget en Vurdering af et Mejeri.

Som sædvanlig skyldes Hovedmængden af Mejeribesøgene Kontrollen med Reduktaseprøven og Kvalitetsbetalingen samt Renlighedskontrol. Om selve den til Mejerierne leverede Mælk kan jeg kun udtale, at den ikke er blevet forbedret gennem Aaret. Ganske vist ved jeg at man paa Masser af Mælkeproduktionssteder har manglet Vand til Afkøling af Mælken, men man skal dog selv

paa disse Steder baade vaske og desinficere sine Transportspande og Malkespande m. v., og dersom dette blev gjort enten med absolut kogende Vand eller med Vand med Kloroplosning, vilde det uden al Tvivl hæve Mælke kvaliteten. En anden Ting, som ogsaa vilde kunne hæve den leverede Mælks Kvalitet, er, at man paa Mejerierne i Stedet for at lade Fradraget for leveret daarlig Mælk gaa ind i Mejeriets Kasse, hvoraf hver Andelshaver eller Leverandør faar sin Part ved Efterbetalingens Udbetaling, lod Fradraget udbetale hver Uge til dem, der havde leveret god Mælk. Denne Tanke ser meget besnærende ud, men jeg blev dog hurtigt klar over, at den ogsaa havde sine Skavanker, at den kan komme til at virke ganske ud i det blaa, da jeg paa et af vore største Andelsmejerier saa, at af ca. 350 Leverandører havde i en Uge kun een Mælken i I Klasse, og denne ene leverede kun ca. 10 kg Mælk daglig. Præmien vilde i et saadant Tilfælde have andraget meget mere, end det hele Mælkekvantum var værd.

Antallet af Tilkaldelser fra Mejerier, der stod i Fare for at miste Retten til Lurmærkets Benyttelse, har været som sidste Aar, nemlig 12. Af disse Mejerier mistede eet Retten til Lurmærket, 9 kom over Vanskelighederne, medens 2 endnu ikke har haft den sidste Indkaldelse.

Fedt, overarbejdet Smør har der været meget af i Aarets Løb, hvilket ogsaa er ganske naturligt med den Behandlingsmaade, der nu gives det danske Smør, og som stadig anbefales, nemlig: Æltning med Sneglefart i meget lang Tid, ja i timevis. At Smørrets Konsistens bliver bedre ved Æltning med langsomt Fart, er der vist ingen Tvivl om, men der er meget, der tyder paa, at vi nu er gaaet over Maalet. Ved Botteudstillingerne og ved Statens Smørbedømmelser finder man i hvert Fald nu igen meget Smør, der er mere eller mindre fedtet, altsaa bærer Præget af at være overarbejdet. Fedtet, overarbejdet Smør mangler saa godt som altid Aroma og Kraft, hvilket utvivlsomt for Størstedelen skyldes Sneglefartæltningen gennem for lang Tid.

Den blanke, voksagtige Konsistens, som Smørret skulde faa ved Sneglefartæltningen, ser man sjældent. Til dette kan naturligvis indvendes, at jeg kun ser Smørret her paa de østlige Oer, hvor Kvaliteten efter Smørdommernes Mening er daarligere end Kvaliteten af Smørret paa Fyen og i Jylland, men jeg kommer dog efter Tur til Bedømmelse ved Statens Smørbedømmelser, og da jydsk og fynsk Smør dersteds i Følge de jydsk og fynske Mejeriers tal-mæssige Overlegenhed skal repræsentere de fleste Mærker, skulde man der finde en Masse Mærker med den blanke, voksagtige Konsistens. Sandheden er dog den, at man i Stedet for Massen kun finder ganske faa.

Det siges, at den megen Æltning af Smørret giver det en større Holdbarhed, og dette er uden Tvivl rigtigt, men er det nu Holdbarheden, vi skal stræbe saa stærkt henimod? Vi Danske har en i Forhold til Verdensmarkedet for Smør meget begunstiget Beliggenhed, og kunde det derfor ikke tænkes, at vi i Stedet for at stræbe henimod det fedtede, overarbejdede og svagt smagende, men holdbare Smør skulde stræbe mere efter at fremstille Smør, der maaske er lidt mindre holdbart, men med en god Konsistens, der ikke i sig selv er et synligt Vidne om Overbehandling, og med en frisk, kraftig Aroma? Jeg for min Part tror det, men en saadan eventuel Omlægning af vor Smørfremstilling bliver vanskelig at gennemføre, selv om saadant friskt, kraftigt, eventuelt stærkere saltet Smør falder i Kundernes Smag, fordi vi Smordommere uden at kende vore Kunders Smag eller Onsker vistnok alle har indstillet os paa, i hvert Fald gennem vor Bedømmelse giver Udtryk for, at det fedtede, let saltede og svagt smagende Smør er det bedste og skal have den højeste Karakter. Bekært af disse Erfaringer undlader jeg derfor aldrig at sige til de Bestyrere eller Ejere af Mejerier, der staar i Fare for Lurmarkedet, at de, naar Smør skal indsendes til Bedømmelse, uden Hensyn til Kundens eventuelle Onske skal ælte meget og salte meget lidt.

Jeg kan derfor ikke se andet, end at vi Smordommere stadig trænger til at faa Viden om vore Kunders Onsker, og jeg kan ikke lade være at henvise til min Beretning for Aaret 1935, hvori jeg foreslog at afholde nogle Udstillinger i England. Der er ingen Tvivl om, at vore engelske Aftagere, Detaillisterne, der altid vil være Konsumenternes Talerør, gennem Bedømmelse af det samme Smør, vi har bedømt ved en hjemlig Udstilling, vil kunne give os meget værdifulde Vink og Belæringer. Et enkelt af vore hjemlige Eksportfirmaer har ladet foretage saadanne Bedømmelser i England, men ophørte dermed, da det var for kostbart. Udfaldet af de engelske Bedømmelser har jeg kun efter Sigende, men dette Sigende bestyrker mig i, at det foran anførte er rigtigt. Vilde det ikke netop nu være betimeligt at fortsætte, hvor det private Firma hørte op, med nogle lignende Bedømmelser foretaget af engelske Detaillister?

Af særlige Smørfejl skal jeg kun nævne Fejlen »oliet«. Denne Fejl har været hyppigere i Aar end ellers, men dette falder jo godt i Traad med den meget lange Æltningstid for Smørret, hvorunder der stadig indæltet Luft.

Syrning af Skummetmælken paa Mejerierne har stadig Interesse og er i Aarets Løb indført paa en Del Mejerier.

Elektricitet som Drivkraft i Mejerierne er i Ojeblikket moderne blandt Landmændene. De, der er noget mindre moderne, og som

helst vil have konkrete Tal, der viser Elektricitetens Overlegenhed i Sammenligning med Dampen, maa helst holde sig stille og beskedent i Baggrunden, hvorved Overgangen, naar Tallene foreligger, ogsaa gøres lettere.

Botteudstillingerne har formet sig paa den sædvanlige, gode Maade med faglige Diskussioner efter Bedømmelsen. Ostelagerbedømmelserne ser ikke ud til at have den samme Interesse som tidligere, men dersom man stadig ønsker dem, maa de sikkert paa en eller anden Maade lægges om eller kædes sammen med Osteudstillingerne i Kredsene, eventuelt ogsaa med den provinsielle Mejeriudstilling.
