

anvendte Kileremme. Resultaterne af de sidstnævnte Forsøg er meddelt i et Par Tidsskrifter.

Sluttelig kan nævnes, at jeg har holdt et Foredrag i Landhusholdningsselskabet om Kraftmaskinens Betydning under de nuværende Arbejdsforhold, samt et i Holbæk Amts økonomiske Selskab, om Maskiners Anvendelse, henholdsvis med Heste og mekanisk Kraft.

III.

Beretning fra Statskonsulent N. Tholstrup Pedersen.

I Aaret 1938 har jeg været borte fra Hjemmet i 230 Dage, med ialt 250 Mejeribesøg, samt 38 Bøtteudstillinger, og hertil kommer saa Ugebedømmelserne i Aalborg, Statens Smørbedømmelser, to provinsielle Mejeriudstillinger, samt den store Jubilæums-Landsudstilling i Forum. Endvidere har jeg i Aarets Løb deltaget i en Del Foreningsmøder, og — som tidligere — været Censor ved Mejeriskolernes Afgangseksamen.

Udviklingen indenfor Mejeribruget fortsætter tilsyneladende ad de afstukne Baner, men som en Nyhed kan dog bemærkes, at Interessen for elektrisk Drift paa Mejerierne vinder stadig Terræn, og i Aarets Løb er der i Distriktet startet 3 Mejerier med elektrisk Drift (uden Dampmaskiner), og flere følger snart efter. En Række Mejerier har desuden faaet installeret Elektromotor paa Kærneælder og Vandpumpe, eventuelt ogsaa paa Kølemaskinen.

Køleanlæg med Elektromotor har en Fordel deri, at man kan undgaa de lange Rørledninger mellem Kompressor og Refrigerator, hvilket gør Anlægget baade billigere og bedre.

Ved Nybygning eller Ombygning af Mejeri, hvoraf der i Aar har været forholdsvis mange, kan man med nogen Ret fremhæve visse Fordele ved den elektriske Driftsform med Motor paa hver enkelt Arbejdsmaskine, bl. a. at Mejeribygningen saa maa kunne gøres betydelig mere enkel og billig, endvidere at man er anderledes frit stillet i Placeringen af den enkelte Maskine. Endnu ser det dog ikke ud til, at alle de Arkitekter, som giver sig af med at bygge Mejerier, er særlig opsat paa netop at gøre det moderne Mejeri enkelt og billigt, snarest tværtimod.

Mejerierne fortsætter med at indføre Syrningsanlæg for Skummetælken; ogsaa paa dette Omraade kan der noteres en Nyhed, nemlig Syrneholdere af en særlig Betonstøbning, indvendig beklædt med Fliser i Asfaltunderlag. Karrerne sænkes 2—3 m ned i Perrongulvet og overdækkes med aftagelige Laag. Overkanten hæver sig 1 m over Perrongulvet. De nedsænkede Syrnekarr falder særlig fordelagtigt ud i det moderne elektriske Mejeri, hvor man af økonomiske Grunde helst undgaar den store Loftshøjde i

Skummesal, og tillige er det lettere at beskytte den syrnede Mælk imod Temperatursvingninger udefra.

En Ulempe ved dette System er det, at den syrnede Mælk skal pumpes op under Udvejningen.

Et Mejeri med Syrningsanlæg i normal Drift, d. v. s. at 65—75 pCt. af den skummede Mælk udvejes i syrnede Tilstand, er bekendt for sin hurtige Ekspedition af Udvejningen, saa Mælkevojnene hurtigt kommer fra Mejeriet; men dette Forhold kan sikkert udnyttes meget mere, blot ved at gøre Mejeriets Sødsmælkskar noget større. Teoretisk set er der saaledes ikke det mindste i Vejen for, at et Mejeri kunde forkorte Ind- og Udvejningstiden med f. Eks. 1 Time, men saa skal Sødsmælksbeholderen være saa stor, at den kan rumme Sødsmælk til mindst 1 Times Skumning.

Denne Mulighed for Ophobning af Sødsmælk under Indvejningen rummer endnu en Fordel: Centrifuge- og Pasteuriseringsanlæg kan taale en mindre Dimensionering, og man kan i det hele taget i langt højere Grad end hidtil regne med en Standard-Dimension paa 5 000 l pr. Time for Centrifuge og Pasteur med Regenerativ- og Køleafdeling og saa blot forlænge Skummetiden $\frac{1}{2}$ —1 Time eller mere, efter at Mælkevojnene er kørt fra Mejeriet.

Pladepasteurer af rustfrit Staal og med Pumper og Rør for Rensning med vekselvis Salpetersyre og Lud er nu slaaet helt igennem, saa Mejerierne overhovedet ikke længere køber Apparater af den ældre Udførelse i Muntz Metal, Kobber eller Aluminiumslegeringer. Apparaternes Konstruktion gaar i Retning af en stærk Forøgelse af Hedefladsen med en tilsvarende Nedsættelse af Mælkens Hastighed i Systemet.

Hvad Kærneæalterne angaar, kan man slaa fast, at den store Tøndediameter (1,9—2 m og derover) er gaaet af med Sejren, idet ogsaa de forholdsvis smaa Kærner til 2400 og 2800 l Totalrumfang nu ønskes med stor Diameter og tre Valsepar.

En af Fordelene ved den store Tøndediameter skal bestaa deri, at Kærnen blander Smørret, samtidig med at det æltes. Blandings-effekten fremkaldes ved, at Tønden gaar saa rask op med Valserne, at ikke alt Smørret naar at blive æltet, men en Del falder over og slynges til Midten under Faldet. — Denne Blanding synes imidlertid ikke altid at være lige effektiv, bl. a. fordi man ikke ved alle nye Kærner kan variere Tøndens Hastighed, uden at Valsehastigheden følger med, 2 eller helst 3 uafhængige Tønde-hastigheder var ønskelige. —

Kontrollen med Æltingens Forløb besværliggøres forøvrigt i høj Grad, fordi vi kører med helt lukkede Kærnetønder. Der kan ikke være Tvivl om, at vi her i Landet havde *vidst* meget mere om Smørrets Æltning, dersom vi havde haft Kærneæaltere med

aaben Endebund, hvorigennem man rigtigt kan se, hvorledes Æltningen egentlig foregaar, hvorledes »Overfaldet« virker o. s. v.

I det sidste Par Aar er det blevet meget populært at ælte Smørret med særlig langsomtgaende Valser, for derved at gøre Smørret fuldstændig kompakt og blankt; — men der klages over, at denne Æltning tager uforholdsmæssig lang Tid, saa det passer daarligt ind i Mejeriets øvrige Arbejdsforhold.

Æltning med langsomtgaende Valser kan dog tilskyndes ret væsentlig, dersom Tøndens Fart kunde sættes op f. Eks. til det dobbelte, uden at Valsehastigheden blev paavirket.

Kærnen af rustfrit Staal synes at gøre gode Fremskridt, saa allerede nu ser det ud til, at det mere beror paa et Prisspørgsmaal, hvornaar Trækærnen skal afløses af Metalkærnen.