

Statskonsulenternes Indberetninger for Aaret 1938.

V.

Beretning fra Statskonsulent Th. J. Brask.

Mit Arbejde i det forløbne Aar har medført 273 Rejsedage foruden Hjemmearbejde i saa stort et Omfang, som jeg har kunnet overkomme. Rejsedagene er anvendt paa følgende Maade:

Mejeribesøg. Ialt har jeg aflagt 205 Mejeribesøg i forskellig Anledning. Som Regel har jeg efterset vedkommende Mejeris Reduktaseprotokol og søgt Oplysninger om, hvorledes Fradrag for 3. og 4. Klasses Mælk foretages. Da i sin Tid Bestemmelsen om et Mindstefradrag fremkom, var Aarsagen den, at altfor mange Mejerier nærmest gjorde Grin med Fradragbestemmelserne f. Eks. ved at fradrage 10 Ore pr. 100 kg Mælk, den Dag den gik i 4. Klasse. Disse meningsløse Forhold er selvfølgelig nu rettede, men samtidig er der i nogle Tilfælde foregaaet en Slappelse i Bestræbelserne for at opnaa de bedste Resultater, idet mange Mejerier, som tidligere foretog større Fradrag, har funden Anledning til nu at nøjes med det fastsatte Mindstefradrag. Nogen fornuftig Grund til at nøjes med mindst mulig Fradrag for 4. Klasses Mælk er meget vanskelig at finde. Det bør tværtimod være saa stort, at det kan hindre Levering af saa daarlig Mælk. Ja, kan Fradrag i Prisen ikke føre til Maalet, ser jeg ikke noget urimeligt i, om Mejerierne ligefrem blev forbudt at modtage den Slags Mælk.

Ret ofte har Mejeribesøgene været forarsaget af, at der ved Statens Smørbedommelser er funden Skimmel i vedkommende Mejeris Smør. Det vilde selvfølgelig være betryggende, om vi kunde komme der til, at vi med Sikkerhed kunde hævde, at der i dansk Smør ikke findes Skimmelsporer. Vi vilde da ikke faa saa mange Klager over Mug paa Smørret. Ved Hjælp af Luftrensning og helt lukket System for Afkøling og Syrning af Fløden kan Skimmelen undgaas; men hvorvidt et saadant Arrangement vil faa en heldig Indflydelse paa Smørkvaliteten er det vist endnu for tidligt at have en bestemt Mening om. Mærkeligt nok synes Skimmelindhold og Kvalitet ikke at staa i noget bestemt Forhold til hinanden.

Selv om Smørkvaliteten i Almindelighed har været ret upaaklagelig, har dog en Del af Mejeribesøgene haft til Formaal at fremme

Opnaelsen af bedre Resultater paa dette Omraade. I nogle Tilfælde har jeg været tilkaldt paa Grund af, at Smørret var saa daarligt, at Mejeriet stod i Fare for at miste Lurmærket.

I nogle Tilfælde har jeg synet og godkendt indlagte Anlæg til Langtidspasteurisering af Mælk. Der er efterhaanden mange af disse Anlæg i Brug, og der er ingen Tvivl om, at denne Behandlingsmaade har virket fremmende paa Mælkeforbruget. Der er dog den Hage ved Langtidspasteurisering, at det er en dyr Metode, og da Forsøg nu har vist, at man bakteriologisk og kvalitetsmæssig naar lige saa gode Resultater ved Lavpasteurisering i Plade-Regenerativapparater, varer det forhaabentlig ikke saa længe, før denne Behandlingsmaade bliver tilladt, da den er meget billigere at arbejde med. Kunde Myndighederne samtidig strække sig saa vidt, at man gav Afkald paa den nu krævede Tilsynsmand, vilde dette især for Mejerier med lille Detailsalg være af saa stor økonomisk Betydning, at det kunde muliggøre, at den varmebehandlede Mælk kunde sælges til Priser, der vilde fremme Forbruget af saadan sundhedsbetryggende Mælk.

Udviklingen gaar stadig i Retning af Anskaffelse af Plade-Regenerativapparater til Opvarmning af Mælk, og nu da disse Apparater fortrinsvis laves af rustfri Staal, saa de let og sikkert kan renses ved Hjælp af passende Kemikalier, kan man kun ønske denne Udvikling fortsat.

Sammen med foran nævnte Apparater og Mulighederne for at kunne anvende Elektricitet som Drivkraft paa Mejerierne, da de bevirker mindre Dampfbrug, saa der ikke bliver Anvendelse for saa store Mængder Spildedamp. Da Elektricitetsværkerne samtidig er ved at komme ind paa en fornuftig Prispolitik over for Mejerierne, gaar flere og flere af disse da ogsaa over til hel eller delvis elektrisk Drivkraft.

Udstillinger. Jeg har i de 8 Udstillingskredse, mit Distrikt nu omfatter, deltaget i Bedømmelsen ved 53 Botteudstillinger. Disse Udstillinger følges stadig med megen Interesse saavel af Mejeribestyrerne som af Medhjælperne, der i mange Tilfælde møder i stort Tal. Det er meget almindeligt, at Deltagerne samles ved et fælles Kaffebord, hvor jeg ofte gennem et kort Foredrag giver en Oversigt over de opnaede Resultater og fremdrager Spørgsmaal af særlig Interesse, der saa uddybes gennem en til Tider livlig Ordveksling.

Ved Statens Smørbedømmelser har jeg været Dommer 9 Gange, ligesom jeg var Dommer ved de provinsielle Mejeriudstillinger i København og Odense og ved Landsudstillingen i Forum i Juni Maaned.

I Betragtning af den store Værdi Ugebedømmelsen paa Eksportlagrene har for Udviklingen i og Fastholdelsen af vort Smørs

Kvalitet, har jeg deltaget i saa mange af disse Bedømmelser, som jeg har kunnet overkomme, hvilket beløber sig til 196 Bedømmelser hos 14 forskellige Firmaer i Odense, Esbjerg og Horsens.

Selv om der af og til lyder Røster om, at vi ikke altid anlægger den rette Maalestok for, hvordan det danske Smør bør være, og selv om der af og til lyder Røster fra nogle af vore Kunder om, at de kunde ønske Kvaliteten ændret i visse Henseender, er der for mig ingen Tvivl om, at vi er inde paa den rette Vej og uden Skrupler kan fortsætte ad denne. En Bekræftelse herpaa ser jeg deri, at det store Flertal af vore Aftagere aldrig har Klager at fremføre angaaende Kvaliteten, og at alle den meste Tid betaler en Overpris for det danske Smør. Denne Overpris har ganske vist af og til været nedadgaaende, men dette skal vi vist ikke tage særlig højtideligt, da Svingninger alle Dage er forekommen, og disse er vist snarere foraarsaget af rent handelsmæssige Forhold. Det er da heller ikke længere siden, at vi ved den internationale Smørudstilling i Berlin i 1937 indtog en saadan Stilling kvalitetsmæssig set, end at vi med Fortrøstning endnu kan hævde, at vi producerer Verdens fineste Smør.

25 Gange har jeg for Markeds-Regulerings-Udvalget hos 8 forskellige Firmaer bedømt Smør, der skulde oplagres i Kølehus.

Som Dommer for Ost har jeg virket ved Forsøgsostestillingerne i Odense og Horsens samt ved forskellige mindre Ostestillinger sammen med Bøttestillinger. Desuden har jeg 4 Gange deltaget i Ostelagerbedømmelser i Odense Amt og Sydøstjylland, hvor der hver Gang er besøgt omkring 20 Mejerier.

Som Medlem af Statens Mejeriudvalg, Udvalget for den jyske Mejeriudstilling og Udvalget for Tilrettelægning af Konsulentmøder har jeg deltaget i nogle Udvalgmøder, ligesom jeg har deltaget i en Række Møder i lokale Mejeriforeninger. Af større Møder har jeg deltaget i »Fællesorganisationen« Aarsmøde, Dansk Mejeristforenings Delegeretmøde, det aarlige Konsulentmøde, Forsøgslaboratoriets Efteraarsmøde og Delegeretmøderne i de jyske og de fynske Landboforeninger. Desuden skal nævnes et Par Møder i Det kgl. danske Landhusholdningsselskab og Forsøgsmejeriets Efteraarsmøde.

»Osteloven« har medført 5 Møder. Først i September deltog jeg i den 1. nordiske mejeritekniske Kongres i Goteborg, og jeg har som sædvanlig været Fællescensor i Mejerilære ved Mejeriskolerens Afgangsprøve for Mejerister.

Af faglige Foredrag har jeg holdt 17 ved forskellige Lejligheder bl. a. om Syrning af Skummetmælk paa Mejerierne. Denne Arbejdsmaade er i mange Aar fortrinsvis praktiseret paa de vestjyske Mejerier og har ingen Fremgang haft paa Øerne. Nu ser det imidlertid ud til, at Fynboerne ogsaa er ved at komme med,