

Vore Mejeriprodukters Afsætning i England.

Foredrag i Landhusholdningsselskabets Møde den 26de Maj 1886.

Af Konsulent, Cand. polyt. B. Bøggild.

Intet er saa karakteristisk for vor Tids Handel som den Konkurrance, fjerne Produktionssteder ved Nutidens lette Samfærseisemidler kunne opstille mod de Egne, der ligge nær ved Markedet, og som ifølge deres Nærhed og øvrige Vilkaar længere eller kortere Tid have mere eller mindre været ene om vedkommende Markeds Forsyning med en eller anden Artikkel. — Dette er i særlig Grad Tilfældet, naar Talen er om Forsyningen af de store Verdensbyer med Livets vigtigste Fornødenheder, selv om disse ere af en saadan Natur, at deres ringe Holdbarhed fordrer, at de maa komme Forbrugeren i Hænde, kort efter at de have forladt Producenten. Før Jernbanernes og Dampskibenes Tid fik de store Byer deres Mælk udelukkende fra Byens egne Stalde eller fra det nærmeste Op-land. Men nu ere Forholdene helt forandrede. — I Paris, hvor Mælk betales med indtil en Franc pr. Liter (70 Øre pr. Pot), udbydes der hele Aaret rundt Mælk af bedste Kvalitet, der daglig tilføres fra Schweiz.

I London ere store Kompagnier dannede for at besørge Forhandlingen af den Mælk, der to Gange daglig tilføres ad Jernbanerne fra hele Kongeriget England. Detailprisen i London er imidlertid forholdsvis lav, nemlig fra 3 til 5 d (Pence) pr. Quart (21—35 Øre pr. Pot), medens Fløde betales med Priser endog højere end samme Vægt bedste Smør, men som ogsaa er af en forbausende

Fedme som f. Ex. Devonshirfløde. Skummet Mælk er kun meget lidt Gjenstand for Handel og sælges til meget variabel Pris. — Disse Priser ere saa ofte blevne rapporterede hjem til Danmark, at Sindene her især i det sydvestlige Jylland ere blevne satte stærkt i Bevægelse. — Man har ment, at Danmark burde deltage i denne glimrende Forretning, hvori man sagde, at Holland allerede var engageret. — Alle Forhold angaaende denne Sag have derfor særlig været Gjenstand for mine Undersøgelser, og de Resultater, jeg er kommen til, skal jeg nu fremføre, idet jeg særlig vil bestræbe mig for at gjøre opmærksom paa Vanskelighederne, som man nødvendig maa møde.

Efter at have forvisset mig om Detailpriserne, søgte jeg at komme til sikker Kundskab om, hvad Mælkeproducenten, Koholderen, faaer for Mælken. Forskjellen mellem Producentens Indtægt og Forbrugerens Udgift, hvorved Handelsmanden faaer sin Udgift dækket og faaer sin Indtægt, viste sig at være mindst det Halve og i nogle Tilfælde endog over to Trediedele af Mælkens Detailpris. — Det viste sig, at en ikke ringe Mængde af Mælken hidrører fra Køer opstaldede rundt omkring i den meget vidtudstrakte By. Ledsaget af en Sundhedsinspektør (Mr. William Rouch, Inspector of Nuisances), til hvem jeg var introduceret af Dr. Morphy, den tidligere Medical Officer of Health i St. Pancras Distriktet, besøgte jeg inde i selve London en stor Mængde Køstalde. Disse vare af meget forskjellig Størrelse med fra 2 indtil 50 Køer, men gennemgaaende var der Intet tilbage at ønske hverken i Retning af Køernes Fodring og Velbefindende eller i Retning af Iagttagelserne af sanitære Forsigtighedsregler. — Ifølge engelsk Lov (The Dairies, Cow-Sheds and Milk-Shops Order of 1885) kan der i Byerne blive forlangt, at der skal være en bestemt Kubikmængde Luft for hver Ko. Flere af Koholderne fortalte mig, at derved vare de forhindrede i at holde danske og særlig jyske Køer. Hvad angik Indkjøbspris og Fodermængde i Forhold til Mælke­mængde og Fedeevne, vilde man gjerne have de danske

Køer; men man fik for lidt Mælk i Forhold til Pladsen. Mest almindelig var derfor den store Mejeri-Korthornsko, som nærmest ligner vor Ballumko.

Fordi disse Stalde, med alt hvad dertil hører, saaledes ere underkastede Kontrol, hvilket derimod kun i ringe Udstrækning er Tilfældet paa Landet, ansees Mælken derfra i Almindelighed for at være den bedst mulige. Mælken fra disse Stalde anvendes især for Børn og Syge. Den bringes rundt i Byen i smaa aabne Vogne, medens den endnu er varm, og den betaales slet ikke (eller kun lidet) højere end den anden og større Del af Mælken, der tilføres fra Landet enten direkte eller gennem de store Kompagnier. Af disse er der nogle, f. Ex. Dairy Supply Company, der næsten udelukkende handle »en gros« (Whole-sale), medens andre, f. Ex. Aylesbury Dairy Company, væsentlig drive »Retail« og selv detaillere Mælken, idet de foruden det store Etablissement i Bayswater med sine 90 Heste har en stor Mængde Butikker paa forskellige Steder.

Dels igjennem de forskellige Kompagnier og dels igjennem British Dairy Farmers' Association og The Royal Agricultural Society of England blev jeg introduceret hos forskellige Landmænd, der i større og mindre Afstand fra London have koncentreret deres hele Virksomhed i Mælkeproduktion. — To Trediedele eller mere af Arealet ligger i Almindelighed ud i permanente Græsgange (Permanent Pastures), og de engelske Landmænd ere nu ved Konkurrance særlig fra Amerika og Australien blevne tvungne til at opgive eller indskrænke Korndyrkning og Kjødproduktion, og mange ere næsten ganske henviste til Mejeridrift og særlig Mælkesalg. Baade Oste- og Smørproduktion betaler sig jammerlig, og kun de dygtigste Folk kunne derved udbringe Mælken i 6 d. pr. Gallon (10 Øre pr. Pot). Mælkesalg er det, hvormed man helst vil beskæftige sig. — For nogle Aar tilbage var det lønnende, da var Prisen almindelig om Vinteren 1 sh 7 d og om Sommeren 1 sh 3 d pr. Barngallon (1 Barngallon er 8,5

Qvart) (c. 14 Øre pr. Pot). Men nu hørte jeg ofte Tale om Leveringer til 7 d, ja endog 6 d pr. Gallon (c. 10 Øre pr. Pot); og den almindelige Mening var, at Prisen foreløbig vilde vedblive at falde; thi flere og flere Landmænd blive tvungne ind paa Mælkesalg og ville være nødsagede til at finde sig i endnu lavere Priser, da alle andre Produkter ere dyrere at producere og mere vanskelige og usikre at omsætte i Penge.

Disse Priser, som Producenten faaer, sammenholdte med Detailpriserne, ville maaske for En og Anden synes uforholdsmæssig smaa; men man gjør sig kun vanskelig nogen Forestilling om de Udgifter, en saadan Mælkehandel medfører, og hvad det koster at sætte en saadan Forretning i Gang.

En stor Del af disse Udgifter maa Kompagnierne paatage sig for at sikre sig selv mod Bedrageri; men en endnu større Del tjener kun til at garantere Publikum en i hver Henseende god Mælk. Kompagnierne have ikke alene eget Laboratorium med vellønnet Kemiker, men endog en Ingeniør, der særlig har at inspicere de Gaarde, der melde sig for at komme til at levere Mælk, for dèr at foreskrive Forandringer angaaende Vandforsyning, Møddingsted o. s. v. — Og nu i den seneste Tid ere de endog blevne nødsagede til at have en Fysiolog til deres Tjeneste, fordi Mælken hyppigere og hyppigere beskyldes for at være Bærer af Smitstoffet til forskellige Sygdomme (Tyfus, Difteritis, Skarlagensfeber o. s. v.). Af samme Grund har det allerede længe været saaledes, at enhver Arbejder fik fri Lægehjælp og Medicin og fuld Løn udbetalt ikke alene, naar han selv led af en smitsom Sygdom, men ogsaa naar hans Husfæller blive syge, og han af den Grund er forpligtet til at blive fra Arbejdet, indtil han kan faa en anden Bolig og kan faa alle sine Ejendele desinficerede.

Hvad selve Mælkens Kvalitet angaaer, troer jeg endelig, at jeg maa oplyse, at denne i Regelen intet lader tilbage at ønske. Fedtmængden og Tørstofmængden, der begge særlig bestemmes, ere gjennemgaaende højere, end hvad vi

ere vante til her i Danmark. Enhver Englænder vil have en fed Mælk; derfor staa Jerseykøerne i saa høj Anseelse. Disse give en ualmindelig gul Mælk, og derfra hidrører det utvivlsomt, at særlig den fattige Del af Befolkningen mener, at kun den gule Mælk er god. Af den Grund bliver det mere og mere almindeligt at farve Mælken med Orlean. Og det er i Virkeligheden den eneste Tilsætning, jeg har kunnet opdage i London.

At Fløden er saa dyr, hidrører derfra, at den skal betale Ulejlighed og Udgift ved Flødeafsætning og tillige hele den nymalkede Mælks Værdi. Skummet Mælk har nemlig kun ringe eller ingen Værdi. Den sælges ganske vist til 1,₅ d pr. Quart (c. 10 Øre pr. Pot), men det be-
tragtes væsentlig som Godtgjørelse for Ulejligheden med at bringe den omkring til Kunderne (særlig Bagerne). Eng-
lænderen i Almindelighed vil ikke drikke skummet Mælk, og Mælkemad kjendes næsten slet ikke. — Aylesbury Dairy Company beklagede, at kun enkelte af Hestene vilde drikke den. For dog at anvende den, tilsatte man saa Løbestof, saa at man fik Osten udskilt; den blev sendt paa Landet som Svinefoder, og Vallen løb i Kloaken.

Under disse Forhold synes det mig ikke at være ind-
bydende for Udlandets Landmænd at sende Mælk til Lon-
don. — Hvad først Holland angaaer, vidste hverken Told-
væsen, Sundhedspoliti eller Mælkehandlere noget derom.
Man havde hørt, at Sagen var bleven drøftet i Holland;
men noget bestemt vidste Ingen at fortælle mig. Der
havde været Tale om i Holland at anskaffe særlige Damp-
skibe, forsynede med Ismaskiner; men man antog alminde-
lig, at Tanken foreløbig var opgiven. — Ville Hollænderne
sælge Mælk i London, er det min personlige Mening, at
de enten maa anskaffe andre Køer eller maa blande Fløde
i Mælken for at faa den saa fed, som Englænderen fordrer
den. Mælk med under 3 Procent Fedt vil Ingen aner-
kjende for nymalket. Og ikke sjældent er der over 4 Pro-
cent Fedt.

Kvaliteten kunne vi heri Danmark maaske nok til-

fredsstille ogsaa i Retning af at møde med Varen i god, frisk Tilstand paa Markedet; men hvad ville Omkostningerne blive? — Derom troer jeg Ingen kan have nogen begrundet Mening i Øjeblikket. — Hvad enten det er Mælk eller Fløde, der skal exporteres, maa man ikke alene pasteurisere den; men man bliver vistnok tvungen til at drage Omsorg for, at Temperaturen under Transporten ingensinde, i hvert Tilfælde ikke paa Søen, overstiger 10° C. I modsat Tilfælde frygter jeg for, at Mælken vil blive sur, eller der vil finde Smørdannelse Sted. Syrningen, men ikke Smørdannelsen, kan vel forhindres ved Tilsætning af Borax eller andre antiseptiske Midler, der ifølge engelsk Lov ikke ere forbudte. Men slig Præservering vil ikke gaa i Længden. Den offentlige Kemiker vil snart finde Tilsætningen, som han under Pres af engelske Mælkehandlere sikkert vil erklære for skadelig for Sundheden. Og Mælken vil blive heldt i Themsen.

I de nordligere engelske Byer ere Forholdene gjennemgaaende de samme som i London, med Undtagelse af at Priserne ere lavere. Jo længere jeg kom fra de store Byer, des billigere blev Mælken. Transportomkostningerne blive jo større. I Nærheden af den skotske Grænse havde mange Landmænd solgt Mælken for i Sommer for 4.₅ d pr. Gallon (c. 8 Øre pr. Pot).

Selv om der var daglig Dampskibsforbindelse, vilde det vistnok være en tvivlsom Fordel at sende Mælk til London; men man kunde da forsøge det og indsamle Erfaringer i saa Henseende. — Med Fordel kunde maaske Fløde exporteres; men det vil foreløbig ikke blive nogen særlig stor Mængde; thi i England er Fløde i Øjeblikket Luxus og vil rimeligvis vedblive at være det.

Ved denne Lejlighed vil jeg ikke undlade at gjøre opmærksom paa, at der i England forhandles store Masser af Mælk, kondenseret med og uden Tilsætning af Sukker og konserveret paa mange forskjellige Maader. Store Mængder anvendes især til Skibsproviantering. — Interessant er det, at de store Dampere, der bringe det frosne

Kjød til England, efter hvad Dr. Voelcker fortalte mig, benytte deres Frysemaskiner til fuldstændig at bundfryse Mælk. Ihvorvel dette foretrækkes paa de lange Rejser, disse Skibe have at tilbagelægge, er Sagen dog ikke saa simpel, som man skulde vente. Ved Smeltningen siges Mælken nemlig ofte at være, vel ikke sur, men i høj Grad klumpet. Muligvis finder der ligefrem en Udkrystallisering af Mælkesukker Sted.

Ved Ostehandelen skal jeg ikke opholde mig længe. Englænderen spiser som bekjendt i Regelen kun fed eller halvfed Ost. Og disse sælges i fortrinlig Kvalitet til meget billig Pris. — Stilton og Gorgonzola ere de mest yndede Luxusoste; de sælges i Butikkerne til 9—14 d. pr. Pund (70—110 Øre pr. d. P.). — Størst Rolle spiller nu utvivlsomt den amerikanske Ost, der i god Kvalitet udbydes til 40 sh. pr. Cwt. (c. 36 Kr. pr. Centner). Den amerikanske Lardcheese (Ost af skummet Mælk med Tilsætning af fremmed Fedtstof) synes helt at forsvinde af Markedet. Den lave Pris paa Ost af nymalket og halvskummet Mælk er alene Skyld deri. — I England havde for faa Aar siden flere Mejerier indrettet sig paa at lave denne kunstige Fedtost. Blandingen blev iværksat ved det 1884 af Konsulent Jessen i Ugeskrift for Landmænd Nr. 17 beskrevne Apparat, Lawrence's Lacteoleofract. I to af Englands bedste Mejerier, Lord Vernon's Dairy, Sudbury, Derbyshire, og Carrick's Cumberland Dairy, Low Row, near Carlisle, saa jeg Apparatet staa ubenyttet. Begge Steder fortalte Bestyrerne mig, at kun af og til blev der lavet Fedtost, fordi man ikke kunde finde Kjøbere til Produktet. De Prøver, jeg saa paa Mejeriet i Low Row, vare særdeles vellykkede; de fleste Danske vilde vist ikke antage dem for Fedtost. Men dog kunde man ikke optage Konkurrancen med de naturlige Oste fra Amerika.

Særlig for Ostens Vedkommende søge alle Verdens Mejerilande det engelske Marked. I saa Henseende mødte der mig mange Overraskelser. Jeg vil f. Ex. nævne, at

jeg ved Konsul Fabers Velvillie kom i Forbindelse med Mr. Hall, Provisionmerchant i Newcastle, som blandt alle mulige andre Slags ogsaa havde Edam-Ost af halvskummet Mælk fra Rusland til 30—40 sh. pr. Cwt. (27—36 Kr. pr. Centner).

Den almindelige danske Mejeriost vil ingen Englænder spise, og det forundrede mig ligefrem at træffe en Kommissionær, der i Vinter havde solgt danske Skummetmælksoste til 20—26 sh. pr. Cwt. — Men han fremhævede udtrykkelig, at Osten nødvendig maa være lavet paa amerikansk Maade og være pakket i cylindriske Trækasser. — Selv i saa Tilfælde vil det vistnok altid kun være Vinter og Foraar, at vi kunne optage Konkurrancen med Amerikanerne; thi man maa huske paa, at det er ikke en skarp, men en fed Ost, Englænderen vil have.

Mere fordelagtigt end at anvende vor skummede Mælk til Ost til Export vil det utvivlsomt især for smaa Mejerier være at opfodre den paa Kalve og Grise. — De fleste danske Kvægkommissionærer, der som bekendt bo i Newcastle, mene rigtignok, at Kalvehandel er en daarlig Handel. De sige, at der kun er Begjær efter smaa Kalve under tre Maaneder og halvandet til to Aar gamle Dyr, medens det altid er vanskeligt at finde Kjøbere til Dyr, der ere fem til otte Maaneder gamle, om hvilke Englænderen siger: »it is not veal and not beef«. — Hertil maa jeg bemærke, at vi ikke kunne faa vore Kalve gode nok for det engelske Marked i to Maaneders Alderen uden at anvende mer eller mindre udelukkende nymalket Mælk; og selv om Smørpriserne ere lave, kan det vistnok ikke betale sig. Det er den skummede Mælk, vi skulle have udnyttet, og det kan ikke gjøres ved Kalve under 2—3 Maaneders Alderen; kan man derfor ikke sælge Kalve fem til otte Maaneder gamle, maa man holde dem længere eller bruge Mælken til Svin.

Men i London saa jeg trods Udtalelserne i Newcastle mange hollandske og engelske Kalve, c. 6 Maaneder gamle, blive solgte paa The Central Meat

Market. Forskjellige Slagtere der og særlig Charles Mathew & Son, Meat Salesmen, 33 Central Meat Market, der skriftlig besvarede en stor Mængde Spørgsmaal, jeg stillede dem, oplyste mig om, at Kalve altid kunne sælges. Prisen blev opgivet mig at være for smaa og daarlige Kalve 18—37 Øre og for gode, store Fedekalve med hvidt Kjød 46—58 Øre pr. Pund slagtet Vægt. — Den bedste Tid for Afsætningen er fra Jul til Pinse. Særlig paa den Aarstid vil jeg for de smaa Kalves Vedkommende ubetinget anbefale at slagte her i Danmark og sende hele Kalvekroppen indsvøbt i propert hvidt Tøj, saaledes som Faarekroppene komme fra Ny-Seeland og Sydamerika. Paa den Maade ville Fragt og Kommissionsudgifterne blive meget mindre; disse ere for en levende Kalv til London 15 sh., hvor lille den end er, medens Kjødkommissionærerne tage 1—2 sh. efter Kalvens Størrelse, og Fragten for fersk Kjød efter Grosserer Tegnens Opgivelse er 35 sh. pr. Ton. — Udgifterne blive altsaa c. 10 Kr. mindre, og man maa huske paa, at jo mindre Kalvene ere, des mere maa de aabenbart lide ved Transporten, der med Jernbanerejse herhjemme, Dyr lægeeftersyn, Dampskibsrejse, Karantæne, Jernbanerejse i England og Marked tager 6—7 Dage, inden Kalven kommer i Slagterhus i London, i hvilken Tid den maa leve af Mel og Vand, altsaa en hel anden Føde, end den er vant til.

Om Kalve eller Svin i Regelen betale den skummede Mælk bedst, skal jeg ikke her indlade mig paa at drøfte. Forsøg herover ville have stor Interesse; men de blive jo aldrig afgjørende. De øjeblikkelige Markedspriser paa Foderstoffer, Kjød og Flæsk ville altid have den største Betydning.

For Tiden kunne vi jo som bekjendt ikke sende levende Svin til England, og det er vel nærmest Anledningen til, at Svineslagteriernes Antal er steget saa stærkt. Vor Svine-Export til England er derved bleven til Bacon-Export, der jo desværre for Størstedelen gaaer over Hamburg. — Der er imidlertid særlig fra det sydvestlige Jylland en Del Export af fersk Flæsk, og i den Anledning

skal jeg ikke undlade at oplyse, at det i England gjælder i endnu højere Grad for det ferske Flæsk end for Bacons Vedkommende, at vore danske Svin ere for fede og ikke tilstrækkelig kjødfulde. — Alle Englænderne, jeg talte med, fortalte mig ogsaa, at de danske Svin burde slagtes i en yngre Alder, da ungt, magert Flæsk altid er den dyreste Vare paa The Central Meat Market. Men der er aabenbart en Grænse, der ikke maa overskrides. Man seer slagtede Grise i alle Aldere lige ned til Maanedsgrise, og saadanne af bedste Kvalitet betales i Detailhandelen kun med 8 til 10 sh. efter Størrelsen. Altsaa Prisen er lavere i England end i Danmark. Men muligvis vil det vise sig, at 3 til 5 Maaneders Alderen vil være nok saa fordelagtig som 5 til 7 Maaneders Alderen, der vistnok nu er den almindeligste.

Naar jeg dernæst gaaer over til at omtale Smørret, vil jeg begynde med at beskrive, hvorledes Handelen nu foregaaer; thi derom synes der at være besynderlig Uklarhed hos de fleste danske Landmænd. — I Begyndelsen af Ugen sendes Smørret fra Mejeriet til Smørkjøbmanden; der bliver det i Løbet af 3—4 Dage bedømt, sorteret, strippet og mærket; og i Midten eller Slutningen af Ugen kommer det saa med Kreaturdamperne til England.

Kvæghandelen foregaaer Mandag og Tirsdag, og paa Grund af Karantænen maa Skibene derfor sørge for at være i Havn i Parkeston helst Fredag Aften, i Newcastle helst Løverdags Aften og i Leith helst Søndags Aften. Bortset fra det Smør, der Løverdags Formiddag eller maaske allerede Fredag kan komme til London, kommer det danske Smør saaledes først frem til Importøren Mandag Formiddag eller Tirsdag Morgen, hvis han boer inde i Landet, f. Ex. i Manchester. — Om Importøren er Kjøber eller Kommissionær, er i denne Sammenhæng ligegyldigt. I Løbet af faa Timer faaer han det, hvis Markedet er godt, anbragt hos en Provision-Merchant, og lykkes det ikke, maa det vente til næste Uge.

Smørret, der ved Ankomsten til den danske Kjøbmand

er 2—9 Dage gammelt, er altsaa 9—16 eller maaske 23 Dage gammelt, naar det kommer hos den engelske Provision-Merchant. Det er, hvad vi kalde en Grosserer Spækhøkervarer. Han handler med Smør, Ost, al Slags Flæsk og Æg og ofte tillige med Vin og forskjellige andre Artikler. — Hos denne Grosserer komme om Tirsdagen (Markedsdagen) Butiksfolkene og gjøre Indkjøb paa 2—3 Maaneders Kredit. Varerne blive dem tilsendte om Onsdagen eller maaske om Torsdagen; thi det er til Slutningen af Ugen, at Butikkerne skulle være velforsynede. I Skotland, Nordengland og Mellemengland er det ikke alene hos Spækhøkerne, at man finder Smør, men ogsaa hos Vildthandlere, Delikatessehandlere og hos den egentlige Urtekræmmer; Alle sælge de dansk Smør, der er bleven til en ligefrem Nødvendighedsartikkel, som Konkurrancen efterhaanden har tvunget dem til at handle med.

I Butikkerne seer man ofte Dritlerne blive skaarne tversonover og fremstillede i Vinduerne; men almindeligst er det at fremstille Smørret paa en Marmorplade, paa hvilken man vender op og ned paa den aabnede Drittel og endelig tager denne helt bort, saa at Smørret ret præsenterer sig. Af denne store, tøndeformede Smørklump skæres der saa med to Træskeer efter Kundernes Begjær Stykker paa et halvt, et helt Pund eller mere. Disse formes i aflange eller cylindriske Stykker eller presses kegledannede og pyntes ved Hjælp af en Træform med Figurer af Køer, Blomster o. s. v. Nogle Kunder tage ogsaa flere Pund ad Gangen, som de saa i Regelen faa i deres egen Krukke. I Løbet af 8—14 Dage bliver Smørret saaledes solgt til Forbrugeren. Ved Ankomsten til Butikken var det 12—19 eller maaske 26 Dage, og inden Forbrugeren faaer det spist, vil det altsaa være en 30 til 40 Dage gammelt. I allerheldigste Tilfælde vil det være netop 14 Dage gammelt, naar det om Søndagen kommer paa Forbrugers Bord.

Dette er i Øjeblikket den almindelige Afsætningsmaade for vort Smør, og saaledes vil den vedblive at være, hvis der ikke fra dansk Side træffes energiske

Forholdsregler for at faa den ind i et andet Spor. Saalænge det ikke skeer, maa vi rette os efter denne Afsætningsmaades Fordringer og for vor egen Pengepungs Skyld søge at opfylde disse saa godt som muligt.

Lad os først se paa Holdbarheden og Finheden af vort Produkt. Det er som bekendt to Faktorer, der kun tildels staa lige overfor og imod hinanden. Begge disse gode Egenskabers Tilstedeværelse skaffer det danske Mejeri den største Betaling; mangler den ene, bliver Prisen middelmaadig, og mangle begge, vil Udbyttet blive absolut daarligt.

Smørs Finhed er en Smagssag, og i den Henseende maa Producenten saa vidt muligt rette sig efter Forbrugeren, men for at kunne det, maa han først og fremmest vide, hvem Forbrugeren er. — Spørger man en rig Englænder om, hvorledes Smør skal smage, svarer han i ni Tilfælde af ti — som sød Fløde. Han har nemlig været i London og er vant til at komme paa fine Steder, hvor man alle Dage spiser fransk Smør eller Efterligninger deraf. Det er altsaa tydeligt, at de højeste Priser betales for »fresh butter«, som er vasket og udsaltet Smør; men deraf kan ikke sluttet omvendt, at denne Vare gjennemsnitlig kan udbringes til de bedste Priser. En saadan Slutning vil for Øjeblikket vise sig at være aldeles uholdbar. — Hvorledes det har været tidligere, hvornaar Forandringen er indtraadt, og hvor længe det vil blive som nu, skal jeg ikke kunne sige; men for Øjeblikket vil det være en stor Fejl (a great mistake), om man her i Danmark vilde vaske og undlade at salte Smørret; thi Markedet er overfyldt med denne Vare; det var Tilfældet i Vinter og er i langt højere Grad Tilfældet om Sommeren.

Hvor stort Forbruget er af »fresh butter«, er umuligt at opgive med Tal. Hele Storbritannien igjennem fremstilles det i alle bedre Mejerier (country-butter); men kun en ringe Del af det engelske Produkt opnaaer højere

Pris end vort Herregaardssmør; langt den overvejende Del sælges betydelig billigere. — En meget stor, vistnok langt den største Del kommer imidlertid fra Udlandet, oprindelig udelukkende fra Frankrig, men nu efterhaanden fra mange forskellige Steder; særlig Italien sender en stor Mængde, og endog de mest fjerne Lande, f. Ex. Ny-Seeland, møde med dette Produkt, pakket i Ruller i firkantede Kasser aldeles som Smør fra Normandiet. Kun den allerbedste Kvalitet opnaaer den attraaede højeste Pris; en langt større Mængde sælges betydelig billigere end vort Herregaardssmør, og derimellem er meget fransk, men særlig det meste italienske, og det uagtet Kvaliteten er saa god, at jeg paa ingen Maade troer, at danske Mejerier gjen-nemgaaende kunne levere den bedre.

Det, der særlig er Ulempen ved denne Vare, er Manglen paa Holdbarhed; meget Smør maa sælges for Spotpris, fordi det har tabt sig, og er man ikke aldeles sikker paa at opnaa højeste Pris, maa man helst lade være med at lave det. I Erkjendelsen heraf lave endog de store Kompagnier i London en Vare, der er baade syrenet og saltet og saaledes kommer meget nær til vort fineste Smør. Det kaldes af Englænderne Dorset-Butter, under hvilket Navn der ogsaa sælges meget dansk Smør.

I Virkeligheden er vort Smør velanset, og gjen-nemgaaende ere Englænderne tilfredse med det danske Smørs Kvalitet. Men Forbrugerne ere ganske vist ikke de rigeste Folk; det er den solide og vellønnede Arbejdsklasse, der i England spiller en langt større Rolle som Konsumenter end i noget andet Land, jeg hidtil har besøgt. Det er Beboerne af alle de pæne, smaa Huse med tre Værelser og Kjøkken; dér holdes ikke Pige, men Husmoderen gjør selv sine Indkjøb, ofte i et Cooperative Society (Brugsforening); og i disse hyggelige Hjem er der ligefrem en Komfort med aaben Kamnild o. s. v. Her er nemlig et virkeligt Familieliv, og det er den hyggelige Arne, Englænderen sætter Pris paa. — Naar der fra forskjellig Side spottende er bemærket om vort Smør for at vise dets Mangel paa Fin-

hed, at det blev spist i Fabrikkerne og Kulgruberne, saa vil jeg ikke alene bekræfte det, men endog fremhæve det som særlig glædeligt; thi kun derved bliver dets Afsætning i stort Maal overhovedet mulig. Der er flere Fabrikarbejdere, end der er Fabrikherrer, og det er ikke det Uheldigste at producere en Vare, som falder i Flertallets Smag. Der tjenes utvivlsomt i England flere Penge ved at spinde Bomuld end ved at spinde Silke.

Hvad Englænderen kalder »the very choicest danish butter« er i 99 Tilfælde af 100, hvad vi kalde fint Herregaardsmør, og kun i Retning af Farve og Salt kan Smagen variere fra den ene Plads til den anden. Det er en af de Ting, der kan siges imod de danske Kjøbmænd, at enkelte af dem til Skade for sig selv ikke i tilstrækkelig Grad studere deres Kunders Smag og rette sig efter den, saaledes at de faa Landmanden til at lave Smørret netop efter Markedets Krav; men i mange Tilfælde falder Skylden tilbage paa Landmanden, der har solgt sit Smør paa den Betingelse, »at der ikke maa klages over det«. Det er en Skam, at sligt Forhold endnu kan finde Sted. Og den Landmand, der ikke vil høre nogen Dom udtalt om sit Produkt, røber en utilgivelig Ligegyldighed og Sløjhed. Er han saadan stillet, at han for sin egen Skyld kan forsvare at undlade at lave sit Produkt saa godt som muligt, burde han gjøre det i det Almenes Interesse. Ganske vist er det beklageligt for vort Smørs Renommé, at der er danske Kjøbmænd, der afsende mindre godt Smør, som de udgive for at være fineste Vare; men Landmændene gjøre sig vistnok langt oftere skyldige i samme Mislighed.

Angaaende vort Smørs Finhed er det i de senere Aar ofte kommet frem, særlig i Kommissionærernes Beretninger, at det gaaer tilbage med det danske Smør, at Mængden af fineste Vare stadig bliver mindre o. s. v., og det er utvivlsomt rigtigt, hvis Kommissionærerne tilføjede, at det gjaldt det Smør, der sendes dem. Forholdet er nemlig det, at alle større Smørhandlere mere og mere søge at undgaa

Kommissionærer. Forsaavidt Kreditforholdene tillade det, bestræbe de sig for at faa direkte Forbindelser. Allerede længe er meget Smør blevet sendt direkte til de tidligere omtalte Provision-Merchants, og for Tiden bliver meget Smør sendt af danske Kjøbmænd lige ind i engelske Butikker. Det Smør, der saaledes sendes frit om Bord efter Ordre, er gennemgaaende det bedste Smør, der sendes til Folk, der bestille det pr. Telegram, og for hvem det er af yderste Vigtighed at faa netop den Vare, de forlange, og for hvem Prisen ikke er det eneste afgjørende. Saadanne Forbindelser er det selvfølgelig den danske Kjøbmand om at gjøre at bevare, og derfor blive de reelt behandlede. De forlange i Regelen bedste Vare, og den faa de. Men deraf følger jo ligefrem, at der kun sendes til Kommissionærerne (konsignerer), hvad der bliver tilovers, og disse faa altsaa særlig det daarlige Smør at se.

For at bevare Tilliden, er det i allerhøjeste Grad nødvendigt ved denne »Senden frit om Bord efter Ordre«, at Smørret ikke taber sig. Som ovenfor udviklet, er det ikke smaa Fordringer, der stilles til vort Smørs Holdbarhed; det maa udholde en lang Rejses Temperaturafvexlinger, Rystelser o. s. v. og endnu være godt 30—40 Dage efter Kjærningen.

Englænderen troer altid, at det er Saltet, der gjør det danske Smør holdbart, og taber det sig for hurtig, mener han, at der er brugt for lidt Salt. Deraf kommer det sikkert, at de danske Kjøbmænd ofte faa Breve om at salte Smørret stærkere. I Skotland, Nord- og Mellem-England, hvor man i mange Aar har spist dansk Smør, er man gennemgaaende bleven saa vant til den almindelige Saltmængde (4 Kvint Salt pr. Pund frisk Smør), at Danske skulle vogte sig for at gjøre Forandring i saa Hen-seende. For London derimod vil det vistnok være rigtigst at salte det virkelig fine Smør noget mindre, medens simple Kvaliteter dèr maa være baade stærkt farvede og saltede, idet man dèr skal konkurrere med simpelt fransk og Jersey-Smør.

For at hjælpe paa Holdbarheden var det især tidligere almindelig, at Kjøbmændene, samtidigt med at de strippede Dritlerne for at tarere dem, saa tillige saltede dem udvendig. Det var vistnok nødvendigt, den Gang der blev spekuleret i Smør fra Sommer til Vinter; men nu maa det fraraades at gjøre det, medmindre det bliver udtrykkelig forlangt. Saltet kan nemlig ikke fjernes ved Afskrabning, uden at der er et Svind af flere Pund Smør, og endnu værre troer jeg rigtignok, det er, naar Englænderne sprøjte Saltet af ved Hjælp af en Vandstraale.

Saltlaget imellem Smørret og Træet skal jo tjene til at holde Smørret frisk ved at beskytte det mod Luftens Paavirkning. Hvad der bør gjøres i saa Henseende fra Mejeriernes Side er med større Omhu at pakke Smørret i Fustagerne. Og det maa gjøres ikke alene for Holdbarhedens, men ogsaa for Udseendets Skyld. Husk paa, hvorledes Smørret skal fremstilles i den engelske Butik. Flere Gange har jeg faaet det Spørgsmaal af engelske Butiksfolk, om det danske Smør var frosset, naar det blev pakket ned, eller om jeg syntes, det saa godt ud, at der var Huller i Siden af Smørret, saa man kan stikke 3—4 Fingre ind eller tælle, hvormange Kjærninger der er i Dritlen, selv om Farven ikke røber det. Slig daarlig Pakning skriver sig utvivlsomt fra »skjødesløs Æltning«. Paa den Konto kan man i det Hele taget sikkert skrive meget af det danske Smørs Uholdbarhed. Saa galt, som jeg ofte saa det i England, havde jeg aldrig troet, at det var. Mange smaa Mærker paa en eller to Dritler om Ugen, hvor Smørret rimeligvis bliver æltet med Hænderne, viste sig slet ikke at være gjennemarbejdede. Undertiden er det maaske af Frygt for Overæltning, men langt oftere er det ligefrem Mangel paa Omhu, naar Smørret viser sig »broget« og Saltet slet ikke er fordelt.

Ligesaa fordærveligt er det, naar mange Mejerier, vistnok for at lette sig Arbejdet ved Æltningen, i alt for høj Grad skylle Kjærnemælken ud af Smørret med Vand. De opnaa nok at faa Lagen klar, men altfor ofte lider

Smørret derved. Selv om Vandet er tilstrækkelig godt, hvad det i mange Tilfælde ikke er, maa Vandet igjen æltes ud af Smørret, men det bliver det ikke; thi ofte har man saaledes forringet Smørrets Konsistens, at man ikke med sin bedste Villie kan faa Vandet ud igjen ved en enkelt Æltning. Smørret mangler Body (er bleven sjattet), og Kommissionæren klager over flere Procents Svind.

Ved at omtale Æltningen her, kan jeg ikke lade være med at bemærke, at gennemgaaende er Smørret fra Paknings-Etablissementer, f. Fx. i Vejle, af en mærkværdig god Beskaffenhed. Til forskjellige Priser fremkomme i Almindelighed tre forskjellige Kvaliteter, og den engelske Modtager er i Almindelighed vel tilfreds med Varen til dens Pris. Sortering, Saltning og Æltning synes at være udførte med Omhu og Dygtighed, og Holdbarheden bliver næsten altid rost og funden særdeles god. — Anderledes stiller det sig derimod med Fællesmejeriernes Produktioner. Disse gjøre næsten altid Fordring paa de højeste Priser, og i hvert Fald om Vinteren svarer Kvaliteten slet ikke dertil. Efter at have været i England kan jeg endnu bedre end tidligere forstaa, at Fællesmejerierne ofte have saa ondt ved at bestaa. Mælken betales jo efter den Forudsætning, at Smørret naaer højeste Pris. Men jeg saa Produktioner paa 10—20 Dritler om Ugen fra vore større Fællesmejerier, hvor der bogstavelig ikke var en virkelig god Fustage imellem, blive solgt 10—20 Kroner under Noteringen. — Den bedste Hjælp, der i Øjeblikket kunde bringes de ofte omtalte 70,000 mindre Gaarde, var aabenbart, om man kunde tvinge Fællesmejerierne til at behandle deres Produkt med Omhu og saaledes blive i Stand til at svare hver Sit. Men paa den anden Side maa man ikke glemme, at i Øjeblikket ere Fællesmejerierne i Almindelighed en stor Velsignelse for Landet, og Smørpagningsanstalterne ere ofte kun daarlige Stedfortrædere, der langt sjældnere opnaa de højeste Priser. Saalænge Afsætningen gaar som nu, og de store Provision-Merchants i Løbet af

nogle Timer skulle købe eller sælge flere Hundrede Dritler, foretrækkes altid de store Mærker med ensartede Varer, selv om Kvaliteten i og for sig ikke er saa god som de smaa Mærkers.

Hvad endelig tilsidst Forholdet mellem Finhed og Holdbarhed angaaer, troer jeg, at de fleste Smørhandlere, saavel engelske som danske, ville give mig Ret, naar jeg siger, at det virkelig fineste danske Smør er det, der holder sig bedst, forudsat at Æltningen intet lader tilbage at ønske.

Fra mange Landmænds Side er der især i de senere Tider jævnlig fremkommet Paastand om, at hyppigere Dampskibsforbindelse var absolut nødvendig. Af de her fremstillede Iagttagelser mener jeg, det tydelig fremgaaer, at saalænge Handelsforbindelserne og Omsætningsforholdene iøvrigt ikke forandres, vil en hyppigere Forbindelse med Leith og Newcastle for Smørrets Vedkommende ikke være til nogen Nytte og muligvis endog være generende for nuværende Handelsinteresser.

For Londons Vedkommende er Forholdet et helt andet. Dér møde vore Konkurrenter daglig eller flere Gange ugentlig med friske Varer, og for Øjeblikket forhandles dér det danske Smør i Virkeligheden ikke paa en enkelt Dag; men Fredag eller Lørdag sælges, hvad der kommer over Esbjerg og Parkeston, og Mandag og Tirsdag kan først det udbydes, som skibes fra de mange forskjellige danske Havne over Newcastle.

Hvad vort Smørs Pakning angaaer, har der fra forskjellige Side været tænkt paa at indføre en mindre Emballage, f. Ex. i Smag med hvad der bruges ved Postforsendelserne i Tyskland, hvorved man har troet det muligt at bringe Smørret i en saadan Form, at det kunde gaa direkte til Forbrugeren. Men inden der foretages yderligere Skridt i saa Henseende, maa man nøje overveje, om det Nye, der tænkes indført, virkelig er bedre og hensigtsmæssigere end vor hidtil anvendte Drittel, ved hvilken jeg særlig vil fremhæve følgende tre Fordele:

1. Den er billig (c. 2 Procent af Varens Værdi).

2. Den er let at haandtere under Transporten.

3. Den er uovertræffelig for Smørrets Holdbarhed; thi den har den absolut heldigste praktiske Form for at frembyde den mindst mulige Overflade for Luftens Paavirkning. Endelig er Udseendet net og propert, takket være vort lyse Bøgetræ. Og naar andre Lande f. Ex. senest Italien have indført den samme Emballage, er det utvivlsomt mere paa Grund af dennes gode Egenskaber end for at efterligne vor.

I denne Forbindelse kan det rimeligvis interessere danske Landmænd at høre, at den danske Skik i Butikkerne at sælge Smør i Krukker for Tiden søges indført i London af et dansk Firma, der under Navnet »The Anglo-Danish Table Butter Supply Company« pakker Smør i 2 og 4 Punds hvide Krukker, hvilket sælges fra flere Butikker til en Pris af 1 sh. 5 d. pr. Pund (c. 1.40 Kr. pr. dansk Pund).

Men Forsendelsen fra Danmark bør under nuværende Forhold ubetinget foregaa i Dritler. Disses Størrelse og Form maatte helst være ens, og heldigst vilde det vistnok være, om vi kunde være saa nær som muligt ved at have en Smørmængde af netop 90 Pund dansk (c. 100 Pund engelsk). Særlig for Sommerens Vedkommende er det uheldigt, at det synes at blive mere og mere almindeligt, at Fustagerne tage en halv Tønde Smør eller mere.

Endvidere vilde det være ønskeligt, om de danske Dritlers Tara altid var den samme konstante Størrelse. Det er Tilfældet i Holland, hvor det efter de engelske Importørers Sigende skal være foreskrevet ved Lov, at Fustagernes Vægt skal være 16 Pund for de stores Vedkommende og 8 Pund for de smaa. — Her i Danmark vil en saadan Foranstaltning vistnok være generende, særlig fordi saa mange Dritler laves hjemme paa Gaardene. Men fra Kjøbmændenes Side kunde der hjælpes derpaa ved at indføre den Skik, der allerede i længere Tid har været fulgt af Grosserer Esmann i Odense, at skrive eller bedre ind-

brænde Dritlens Tara i engelske Pund paa hver enkelt Drittels Bund. Kjøbmændene sige maaske dertil, at de ikke have Tid til at gjøre det, og at de langtfra strippe alle Fustagerne. Men der er endnu mindre Tid til at ta-rere i England, og Taraen kan variere fra 12 til 20 Pd. I og for sig er der jo ikke noget i Vejen for, at det kunde ske paa Mejerierne, hvor Dritlen jo alligevel altid bør vejes, efter at den har staaet i Blød, og lige før Smørret slaaes i. Er Vægten mellem 10 og 15 Pund eller mellem 15 og 20 Pd., faaes den engelske Vægt ved at tillægge henholdsviis halvandet eller to Pund.

Angaaende Dritlernes Mærkning har det fra gammel Tid været Skik, at hvert Mejeri indbrændte sit Navn paa Dritlens Laag, og saafremt Produktet er saadant, at Producenten kan være det bekjendt, er der al mulig Anledning til at fortsætte dermed. Men gennemgaaende synes Landmændene ikke at anvende mindste Kritik i saa Henseende. Saafremt et Mejeri i Regelen kan levere første Klasses Vare, bliver Mærket snart anseet paa Markedet, og Afsætningen lettes derved; men det ligger da i Sagens Natur, at dersom en Uges Produktion falder mindre heldig ud, bliver oliet, bitter o. s. v., maa saadanne mindre gode Fustager ikke mærkes paa sædvanlig Maade med Mejeriets Navn; thi derved vilde jo Mærkets Anseelse paa Markedet tabes.

Nogle Exportører tillægge aabenbart Mærket en stor Betydning, hvad de røbe derved, at de vende Laaget med Mærket nedad under Forsendelsen, for at ingen Uvedkommende skal udfinde Producentens Adresse eller, hvorhen de forskjellige Mærker sendes. Men naar, som nu meget almindeligt, Navnet ikke er indbrændt, men malet paa med Kjørnøg, burde Kjøbmanden være saa betænksom at lægge et Stykke Papir eller Pergament imellem; thi det er i Sandhed et meget malpropert Udseende, Smørret undertiden faaer ved at komme i Berøring med Sværten. — Exportøren vil, at Modtageren skal se Mærket, thi han skal have Sikkerhed for, at han faaer det Smør, som han har rekvireret. Men de, som ikke maa se det, ere saadanne engelske Smørhandlere, der, hvis de vidste, hvorfra

Smørret kom, strax vilde skrive til Producenten og byde ham Guld og grønne Skove for at faa Smørret tilsendt. Men det, at efterkomme saadanne Henvendelser fra ubekjendte Englændere ligesom og at reflektere paa Avertissementer, er noget, jeg paa det Bestemtteste maa advare danske Landmænd imod. I hvert Tilfælde maa man, inden man indleder nogen Forbindelse, gennem Konsulat eller Bank skaffe sig Underretning om Vedkommendes Soliditet, og endvidere er det bestaaende Forhold med 2—3 Maaneders Kredit en betænkelig Sag for en Landmand at indlade sig paa*).

Beklageligt for danske Mejerier er det jo, at vi ikke ere ene om at forsyne England med Smør. Ikke alene producerer Landet selv stadig mere og mere; men der er Frihandel i Ordets videste Forstand, og alle Lande sende deres Overproduktioner til det engelske Marked. I disse forretningsløse Tider bliver Konkurrencen for Danmark derfor større, og Prisen er saaledes stadig trykket lavere. Men et Spørgsmaal er det dog, om Prisen paa Smør forholdsvis er sunken mere end paa de fleste andre Fødevarer. — Trods Priserne synes vor Udførsel at være i stærk Tiltagen, hvilket ikke er Tilfældet med andre Landes. — Fra Generalkonsulatet i London er der tilstillet mig følgende Tal:

Englands Smør-Indførsel i Aarets første 3 Maaneder:

		1884**).	1885.	1886.
Danmark	Cwts.	83,085	96,773	106,395
Tyskland	—	42,508	46,569	40,740
Holland	—	277,136	74,458	69,464
Frankrig	—	123,018	119,081	93,976
Andre Lande	—	81,713	64,173	69,835
		607,460	400,854	380,410

*) Udenpaa Dritlerne maa danske Afsendere vogte sig for at skrive Bynavnet alene, men der maa skrives Ordet »to« foran; altsaa ikke »London«, men »to London« (til London). I modsat Tilfælde risikeres, at Varen bliver stoppet af Toldopsynet.

**) Først i 1884 begyndte det engelske Toldvæsen at skjelne mellem Smør og Butterine. (Begge Varer ere toldfrie).

Englands Butterine-Indførsel i Aarets første 3 Maaneder:

		1885.	1886.
Norge.	Cwts.	6,623	7,528
Holland	—	207,916	242,419
Belgien.	—	22,609	10,880
Andre Lande . . .	—	1,723	3,440
		<hr/>	<hr/>
		238,871	264,267

Heraf fremgaaer det altsaa, at Frankrigs Udførsel er i stærk Aftagen, og Amerika er helt gaaet ud af Betragtningen. Men Hollands Butterinefabrikation er det store Uhyre, der i Øjeblikket truer med at sluge os.

Den anførte Mængde er dels ren Butterine og dels Butterine med mere eller mindre Smør tilsat. Den største Mængde indføres ved Parkeston af Rotterdam-Baadene, der medbringe c. 40 Tons daglig. Jeg saa dèr, at dette Kunstprodukt var emballeret paa meget forskjellig Maade. Der var hollandske og irske Bøtter, franske Kurve, engelske Kasser med ét og to Punds Ruller og endelig danske Ottinger og Dritler. Disse sidste vare af Bøgetræ og vare lavede i enhver Henseende som dansk Bødkerarbejde, og Træets Hvidhed røbede, at Dritlerne vare nye. Havde de tidligere været benyttede til Forsendelsen af naturligt Smør i saltet Tilstand, kunde de umulig være saa lyse i Træet. Næsten alle disse Ottinger og Dritler vare mærkede dels ved Paamaling og dels ved Indbrænding paa forskjellig Maade, f. Ex. »Selected Danish Butter«, »Danish«, Bjørnegård, Lovisalund, Billedet af en Malkeko og forskjellige Kombinationer af saadanne Mærker. — Det fremgaaer saaledes tydelig, at det hollandske Fabrikprodukt indføres ved det engelske Toldsted under sit rette Navn »Butterine«, men skal sælges til de engelske Konsumenter under Navn af »dank Smør«.

Dette mislige Forhold indberettede jeg strax til det kgl. danske Landhusholdningsselskab, som foranledigede Indenrigs- og Udenrigsministeriet til i saa Henseende at varetage danske Landmænds Interesser i Udlandet, og samtidig søgte jeg

gjennem Generalkonsulatet i London at skaffe yderligere Oplysninger og eventuelt faa Bedrageriet standset. Mine Bestræbelser synes at være lykkedes langt hurtigere, end jeg havde ventet, men muligvis har den Omstændighed, at der for Tiden er indbragt et engelsk Lovforslag om Smørforfalskning, havt den største Indflydelse. Nok er det, at ifølge det sidste Brev fra Generalkonsulatet i London er Indførselen af Butterine med danske Mærker næsten ophørt.

Benyttelsen af Fustager, der ligne vore, kan ikke forhindres fra dansk Side. Men der har været tænkt en Del paa at søge indført et Varemærke for dansk Smør. Foreløbig synes det mig, at Sagen vil støde paa meget store Vanskeligheder, og det er tvivlsomt, om der overhovedet kan opnaaes, hvad der tilsigtes. Det synes mig, at den Maade, hvorpaa Smørret sælges i de engelske Butikker, i saa Henseende er en uoverstigelig Hindring.

Men hvad der maaske kan opnaaes er at faa de engelske offentlige Kemikere til at undersøge de mistænkelige Prøver grundigere. Den eneste Bestemmelse, der foretages for Øjeblikket, er i Virkeligheden Fedtets Vægtfylde; nominelt benyttes ogsaa Hehners Methode, Bestemmelse af den i Vand uopløselige Del af Fedtsyrerne, men jeg fik Indtrykket af, at den i Regelen forbigaaes. Efter min Hjemkomst har jeg nu opfordret Professor Stein til, at vi skulle forsøge gennem British Dairy Farmers Association at faa de engelske Kemikere til at gaa grundigere tilværks og om muligt faa dem til at benytte Reicherts Methode, som gaaer ud paa Bestemmelse af den flygtige Del af de fede Syrer.

Danske Smørhandlere vil jeg gjøre opmærksom paa, at de om muligt bør undgaa at exportere tallet Smør; thi det gjør Englænderen mistænksom; han siger »half and half« til det, og vedkommende Afsender kommer let selv i Forlegenhed derved.

Butterine er os unægtelig en meget generende Konkurrent, særlig fordi den i saa store Mængder udbydes til en saa billig Pris. Jeg saa megen velbehandlet og god