

## Om Smørrets Behandling.

(Med en dansk Landmand udbraget af forskjellige Afhandlinger, indførte i "Neue Landwirthschaftliche Hefte, herausgegeben von der Central-Administration der Schleswig-Holsteinischen patriotischen Gesellschaft. Zweites Heft. Hamburg 1827.")

Central-Administrationen for det Slesvig-Holsteenske patriotiske Selskab, udsatte for nogle Aar siden 20 danske Ducater for den bedste Besvarelse af det Spørgsmaal: "Hvad kan man gjøre for at bringe det holsteenske Smør til at blive bedre Handelsvare, fornemmelig med Hensyn til Forsendelse til fjerne og varme Lande."

Da dette Spørgsmaal indkom flere Afhandlinger, iblandt andet een, i hvilken Forfatteren, Cornelius de Vos, er gaaet ud fra at betragte nedensaaende Hovedbetingelser, som Oversættelsen og vil følge i Udtoget af fornævnte Afhandlinger.

- 1, Keenlighed.
- 2, Smørrets Behandling.
- 3, Hensigtsmæssige Soustager.
- 4, Den rigtige Thara.

## I. Reenlighed.

Denne er den første og nødvendigste Betingelse, uden hvilken aldrig kan tilveiebringes Smør af fortrinlig Godhed, eller saadant, som godt kan holde sig. Altsaa hverken af det Slags, som i Engeland fortjener Navn af sine flavor'd, eller saadant Smør, som kan holde sig paa en Reise til Ostindien.

Det er almindeligen bekjendt, hvor let Mælk og Smør tager Skade af urene Kar, urene Hænder, uren Lugt og overhovedet af enhver uren Behandling. Fornemmelig denne Mangel maa man tilskrive, at det jydsk Smør har tabt saameget af sin Credit i Handelen, at det neppe gjælder  $\frac{2}{3}$  af hvad der betales for det Hollandske og Holsteenske, ja, at man ei engang vil give det Navn af Smør, men kalder det Smørelse (Schmier). I Engeland skal man kun bruge det til at indgnide skabebe Faars Uld med. Behandlede man i Sylland Smørret reenligt, og slog det hen i gode Foustager, istedetfor at det nu ofte hensesættes i smudsige, sønderrevne, linnede Pjalter, vilde det vinde i Ugtelse, thi hverken Syllands Jordbund eller jydsk Dvæg har nogen Skyld, da Smørret i sig selv er godt skikket til at holde sig. Og kun den skjodesløse og uordentlige Behandling maa det tilskrives, at det jydsk Smør staaer i Prisen 20 til 30 pCt. under det Holsteenske. Hvo kjender ikke den almindelige Skik hos den danske

Bonde, at Mælken sættes paa Hylber under Loftet i Stuen, hvor Familien opholder sig, hvor man ofte træffer Tobaksrøg og andre Dunster, som give Fløden Afsmag. Langt anderledes forholder det sig hos Landmanden i Holland. Her er selv Køestalden saa reen, at den ialmindelighed tjener Eieren til Spise- og Kaffe-Stue. Dette er fornemmelig Tilfældet i Nordholland. Staldens Indretning er gjerne der som i det Holsteenske, dog altid saaledes, at der gaaer en bred Gang midt igjennem den, som er belagt med Klinker. Paa nogle Steder er Grevningen, bag Dvæget, muret af Klinker, saaledes at Urinen har Afløb. Denne Kende vaskes og skures ofte med frisk, koldt Vand. Dvægets Krybber ere undertiden af glasfereede Teglstene, og, da man deri kan pumpe det fornødne Vand til Vanding, og igjen lade det afløbe, komme Køerne ikke ud af Stalden, og undgaae derved at mishandles, naar de ellers skulle drives ud og ind. Midt om Vinteren staae Køerne paa Hestegjødning, paa det de kunne staae og ligge blødt. For Keenligheds Skyld staae de forresten temmelig høit. Gjødningen bliver udført flere Gange om Dagen, Køerne ofte striglede og børstede, Halerne bundne i Beiret med tynde Baand, Øverne slittigen vaskede o. s. v. Naar Dvæget kommer paa Græs, bringes det en Tidlang i Stalden om Natten, hvor det behænges

med Dækkener, naar Luften er raa og kold; det samme ſkeer om Eſteraaret.

Som Beviis paa hvor reenlig man i Holland holder Dvægſtalden, anfører en Forfatter, at han ſaae ſaavel Bonden, ſom hans Karle tage Skoene af, og gaae i Stalden med bare Fødder eller paa Hofesokker.

Alle Kar, ſaavel til at opbevare Mælken, ſom hvad der hører til Kjerneingen, bør holdes ſaa rene ſom muligt. I Holland er det Skik, at ſaaſnart et Kar, fornemmelig af Træ, har været brugt, bliver det ſtrax vaſket med varmt Vand (ſom man altid har ved Haanden i indmurede Kjedler) paa det intet Syrligt ſkal ſætte ſig i det. Messingkar blive ſkurede med Sand, og Alt derefter ſkyllet to til 3 Gange med koldt Vand, derpaa ſat til at tørres i fri Luft i Solen, og glemmes ſaa ſiden i Kjelderen, eller andet reenligt Kammer, til man igjen bruger det. Som de Kar, hvori Mælken opbevares, bør være rene, ſaaledes er det ſamme og Tilfældet med Malkespandene. Hvis diſſe indeholde endog den mindſte Syre, hjælper det ikke om Mælkebøtterne holdes nok ſaa rene.\*)

I Holland klæde Fruentimmerne ſig om, naar de have været ved noget Arbeide, ſom kunde give Smørret Afſmag, de vaſke Hænder og Anſigt,

\*) Nogle tilraade at male Mælkebøtterne med Olie, og for at denne ikke ſkal ſpringe af, maa Malingen gjentages hver Winter.

illegemaade Koens Over før de malke. Efter en Forfatters Forsikkring, skulle Fruentimmerne i Holland holde sig fra at malke Køerne i den Tid da de have deres Periode, hvortaf han formoder at den Skik har, i nogle Egne, sin Oprindelse, at Mandfolk besørge Mælkningen. I store Hollænderier af flere Hundrede Køer vilde det være umuligt at fritage Pigerne fra at malke til visse Tider; ogsaa mener en anden Forfatter, at hvad ovenfor er sagt, er mere grundet i Fordom, end i noget Virkeligt. Ogsaa Reenligheden og Indretningen af den hollandske Mælke- og Smørkjelder bidrager ikke lidet til hiint Smørs friske Lugt, søde Smag og Evne til at holde sig. Disse Kjelbere ere ikke dybt i Jorden; Skjøndt man almindeligen gaaer kun ned af tre eller fire Trin, holde dog Kjelderne gjerne 7 Fod i Høide indvendigen\*), og have en stærk Hvælving istedetfor Loft af Brædder, hvorigjennem der ofte falder Støv. Kjelberens Ydervægge ere i Almindelighed to Steen tykke, for at holde den varme Luft ude, og det med Muursteen belagte Gulv, som dagligt skylles et Par Gange med koldt Vand, er saaledes indrettet, at dette Vand kan igjen løbe af i en Rende gjennem een af Væggene. Alt dette skeer for at forsøge Kjøligheden og frisk Luft i Kjelberen. Fruentimmerne have den for deres

\*) I Holsteen ere Mælkestuerne i Almindelighed 12 til 14 Fod høie.

Sundhed stemme Skif, at gaae med Høsesokker paa det kolde Gulv i Kjelderens. I disse Kjeldere ere almindelige Binduer anbragte til tvende Sider for at befordre Træk, men saasnart Atmosfæren bliver varm, blive disse ombyttede med Binduer af Stramai, for at forhindre Besøg af Fluor. Om Dagen blive de anbragte Binduesflodder tæt tillukkede, og staae kun aabne fra om Aftenen til Solens Dpgang. Om Dagen blive kun saa mange Binduesflodder oplukkede, som behøves for at see for sig, naar man arbejder paa Stedet.

## 2, Smørrets Behandling.

Som en Omstændighed, der meget bidrager til det hollandske Smørs Godhed og Evne til at holde sig, anseer een af Forfatterne dette for vigtigt: at de egentlige Smørfabrikanter lade næsten alle deres Køer staae golde om Vinteren, og malke kun da to eller tre Køer, for at have det Nødvendige til Huusholdningen. De øvrige, som i Almindelighed lades til Tyren i Juli Maaned, fælve i April eller Begyndelsen af Mai, og det er da begribeligt, at saadanne Køer, som nylig have fælvet, give det bedste Smør af Udseende og Evne til at holde sig; ligesom og at Evresmørret maa være langt bedre af Køer, som kun have været drægtige i to Maaned, end af saadanne, som malles indtil kort før de fælve. De hollandske

Bønder passe nøie paa, at saasnart en Koes Mælk ikke er fuldkommen god, eller Dyret synes at være syg, dets Mælk da strax skilles fra de øvrige. Saasnart en Koe er malket og Mælken besundet feilsfri, sies den igjennem en fiin Haarsie i veifortinnede Messingkander, af hvilke der i ethvert stort Meierie altid staae flere tilrede paa Malkepletten. Disse Kander ere temmelig store, holde i Almindelighed 3 Spande Vand og have et Metallaag. Før end dette sættes paa, lægger man rene Klude paa Kandens Åbning, som da med Laaget trykkes ned, saaledes som man pleier at lukke et Dreho- ved eller et Anker med Spunds og Klub uden at affjære den sidste. Paa denne Maade holdes Kanden fuldkommen tillukket, saa intet kan spildes. Disse fyldte Kander bæres eller kjøres til Gaarden, og sættes i 2 Timer i koldt Vand til Halsen, hvorved al Syrlighed holdes fra Mælken\*); først efter den Tids Forløb bringes Mælken i Kjelderer, hvor Leerkar (liig de i Holsteen brugelige) staae opstillede paa Gulvet for at modtage den. Mælken lader man staae i 24 til 30 Timer,

\*) Oversætteren troer ikke at saadant fæer for at hindre Syrlighed, thi Karrene ere jo fulde og tillukkede. Derimod har det kolde Vands Brug snarere den Nytte, at Mælken faaer en passende Temperatur, før den bringes i Botterne. I danske Meierier bruger man ofte at komme noget koldt Vand i hver Siebøtte sårend Mælken sies deri.

derpaa bliver Fløden affkummet med en Ske, som har mange Huller, og derefter bragt i Kjernen; hvor den Kjerne paa almindelig Maade indtil Smørret har faaet sin behørig Fæstthed: Man bruger i Almindelighed Hestekjerner. Jo sødere Fløde man Kjerne, jo finere bliver Smørret, og jo bedre holder det sig. Det er ganske mod een af Forfatterens Erfaringer at suur Fløde giver mere Smør end sød, hiin samles vel hurtigere ved Kjerningen, men giver ei saa godt Smør, og saa taber dets Farve sig hurtigere end Smør af sød Fløde, som baade beholder sin Couleur og bliver fastere. Jo længere (siger en anden Forfatter) Mælken kan staa uskummet, jo bedre og tykkere bliver dens Fløde, og desto visere er det, at Mælkebøtten er godt reengjort. I varmt Veir maa man ikke sie for megen Mælk i hver Bøtte, da den ellers holder sig længere varm, og taber i Fløde; ogsaa er det ikke godt at sætte flere Bøtter paa hinanden, men det er bedst, i varmt Veir, at Bøtterne staae hver for sig paa Gulvet, som dagligen bør vaskes. Man gjør bedst i at kjerne dagligen, eller i det mindste hver anden Dag om Sommeren. I Holland skal man af Mælken tage to Slags Smør, af hvilke det sidste sælges som anden Sort, der hverken er saa lækkert af Smag, eller saa godt som det første. \*) Smørrets videre

\*) Forfatteren har ikke videre omtalt, hvorledes denne Sortering skeer.



Behandling i Holland beskrives saaledes: saasnart det er samlet i Kjernen, optages det med en Skee, hvori der er Huller, og hvoraf man lader Kjernerne mælken løbe, lægger derpaa Smørret i en Bøtte med reent Brøndvand (jo koldere jo bedre), hvori man vasker og ælter det, saalænge indtil det sidste Vand bliver fuldkomment klart. Man helder da Vandet af, og gjennemskærer Smørret med en reen Kniv i alle Retninger, indtil ingen Haar blive tilbage paa Kniven. \*) Derpaa tilsættes Saltet, hvormed Smørret æltes saa længe indtil det er fuldkommen vel blandet, hvorpaa Smørret flæses i smaae Foustager, som helst er af den Størrelse, at man kan fylde en Foustage med een Kjerning. . . . . Efteraars-Smør, til Winterprovision, conserveres saaledes i de hollandske Huusholdninger: man tager det øverste Baand af Smørtønden, stikker med en Skee  $\frac{1}{4}$  Tomme af Smørrets Overflade, og helder derpaa en Saltlage, som er saa stærk, at et Æg svømmer deri, saaledes, at kun et Stykke af Skallen, til en Fireskillings Størrelse, er kjendelig. Førend denne Lage kommes paa Smørret, er det dækket med et reent og fiint Stykke Linned, som er noget større end Tønden, for at hindre, at intet Støv skal komme til Smørret. Smør, gjemt paa denne Maade, taber til næstfølgende Sommer intet af sit Værd, og naar

\*) I danske Meierier bruger man til dette Arbejde en Kniv af Træ.

man, i Slutningen af April, eller Begyndelsen af Mai, er sparsomt forsynet med Græsmør, har man æltet saadant aargammelt Smør ud i Vand, for at fjerne det fra Saltet, og da fundet det lige saa velsmagende som godt Græsmør.

I en anden Beretning om det hollandske Smørs Behandling, som i det Bæsentlige stemmer overeens med Forestaaende, anføres, at man i hiint Land altid bruger godt fint Salt, dog aldrig for meget, til Smørret, som i 2 til 3 Dage efter hinanden arbeides igjennem dermed, indtil der ikke bliver mindste Spoor tilbage af Mælk eller Saltlage. Det Salt, Hollænderne bruge, raffinere de selv af Søvand og Steensalt, og alene den lille Bye Harlingen har 12 saadanne Rafinaderier. Medrette spørger Forfatteren, hvorfor ei Danmark kunde have lignende, der vilde spare betydelige Summer, som nu gaae ud af Landet. Formuende Familier i de hollandske Kjøbstæder pleie i Almindelighed at bestille deres Huusholdningsmør for hele Aaret i Juli Maaned hos befjendte Landmænd, med den Betingelse, at, dersom det, inden et Aars Forløb, faaer nogen Afsmag, skal de skaffe andet, eller give den modtagne Betaling tilbage. Saavidt om Smørrets Behandling i Holland.

Om de Maader, hvorpaa man i andre Egne behandler denne Artikel indeholder forskjellige Afhandlinger følgende: Een Forfatter, som har be-

tegnet sit Skrift med Bogstaverne C. U., bemærker meget rigtigt, at Smør tager Skade af at behandles af varme Hænder, og foreslæer i den Henseende et Redskab, som han kalder en Smøræltter (Butterkneiter), hvis Form han beskriver at være en langagtig Kugle, omtrent 9 Tommer i største Omkreds, og 12 Tommer i den længste Diameter; den skal løbe bredt til foroven, og være ægformig spids forneden, den skal have et to Tommer tykt og 20 Tommer langt Skaft, og være forsynet med Risler, som en Zitronpresse, Med dette Instrument, siger han, lader Smør sig hurtigt og reensligt bearbejde. \*)

En anden Forfatter raader, at naar Smørret er taget af Kjernen, skal man med Hænderne trykke det sammen til et Stykke, paa det Mælken kan blive aldeles skilt derfra, hvorefter man blander det med det fornødne (?) Salt, og lader det saaledes staae i 12 til 14 Timer, paa det Saltet kan smelte og ret blande sig dermed.

En tredie Forfatter siger: at adskillige, som forestaae Meierier, handle deri urigtigt, at de tørre Saltet, og ælte det haandsfuldsviis i Smør-

\*) En Recensent antager dette Redskab for aldeles uanvendeligt i store Meierier.

Oversf. Anm. Da Menneskets Udbunstning indbeholder en Syre, er det begribeligt at Smørret kan tage Skade af at komme i Berørelse med Hænderne. Oversætteren mindes at have læst, at man i Irland slæer Smørret med et Stykke fladt Træ.

ret, hvorved Saltkornene blive uopløste, blande sig ikke med Smørret, og efterlade tomme Nabinger i det. Istedetfor saadant bruger denne Forfatter at opløse saamegen (Byneborger) Salt i Vand, at det danner en Luge, som kan bære et Æg. I denne lader han Smørret ligge i 24 Dimer, og gjennemælder det dermed. I Derpaa øser han en Deel af Lugen paa Bunden af den Foustage, hvori Smørret skal staaes og forsendes, paa det at det stedse kan være omgivet af Salt, da det derefter vilde holde sig godt under Transporten. I en fjerde Afhandling siges, at man tkl 32 Pund Smør tager 1 Kande af det bedste Salt. Et femte Skrift indeholder følgende: Naar man maa kjerne længe, og saadant ikke har sin Grund i Meierierebskaberne, skal man give Kjerne Syrer og Brændenelder i lige Dele at æde. Eller og: man skal komme en Spisestee fuld Biinæddike eller Brændeviin i Kjernen. Brændevinen hjælper fornemmelig i varmt Veir, da Smørret let bliver stummende. Smørrets Samling i Kjernen skal og befordres ved at tilsætte noget nymalket Mælk.

Vil man give Smørret en fin gul Farve, lægger man, Aftenen forud, en liden Priis Safran i en linned Klud i Fløde og trykker den den følgende Morgen stærkt ud i Smørret. \*)

\*) Oversfatteren veed, at man hertilands bruger Burgemaie, kogt i usaltet Smør, som man godt

Samme Forfatter anbefaler Engælænderen Andersons Raad at bruge en Blanding af 2 Dele Salt, 1 Deel Sukker og ligesaameget Salpeter, af hvilken man tager 2 Lod til hvert Pund, og ælter i Smørret, naar det er reent udvasket, hvorefter det maa staae en Maaned førend det bruges. \*)

I Anledning af det Smørs Behandling, som skal forsendes til varme Lande, siger Forfatteren: man skal sætte Smørret paa Kulild til det skummer, naar da Skummet er aftaget, og den tilbageblevne Deel er hældet klar fra Bundfældingen, tøver man med Saltningen indtil Smørret er igjen noget affjølet og begynder at styrkne. Herpaa tager man, efter Karrets Størrelse, saameget grovt Kjøffensalt (?) til Tilføetning som behøves, rører saadant omhyggeligen i Smørret, og ælter det lidt igjennem dermed. Tilføettes Saltet tidligere, synker det for meget, og den øverste Deel af Smørret vil da ikke holde sig, men meget let blive skimlet, og faae en slem Smag. Paa forestaaende Maade fordeles Saltet sig overalt i Smørret, som saaledes skal være godt flippet til at forsendes. Naar det kommer an paa ei alene at tilveiebringe det største Quantum, men tillige det meest velsmagende Smør, er det af høieste Vig-

skummer, og hvoraf man tager til at blande i det Salt, som bruges til Smørrets Saltning.

\*) See videre herom i Oluffsens Annaler.

tighed at træffe det rette Dieblif til at affkumme Fløden, der, som bekjendt, udvikler sig af Mælken ved Luftens Virkning. Da nu Luften er underkastet mange Forandringer, saa bliver ogsaa Diebliffet til Flødens Affkumning derefter bestemt. Her er det, at en duelig og erfaren Meierskes Die, og den rette Prøve\*) paa den affiede Mælk skal vide at tilveiebringe Smør af gode Egenflaber.

I hvor fuldkommen end en Meierske er, er det dog umuligt for hende at skaffe eens gode Vare paa een og samme Aarstid, da saadant bliver afhængigt af mange Bionstændigheder, blandt hvilke vi blot ville anføre, hvor let Luften forandrer sig om Sommeren i Tordenveir, og hvor rimeligt det er, at Mælkens Besskaffenhed forandres eftersom Nvæget, paa store Gaarde, drives paa forskjellige Græsgange. — Til Smørrets Udvasfning raader denne Forfatter, at bruge filtreret Vand, og siger, at jo hurtigere en Meierske forstaaer det Haandgreb at skille Smørret i Truget fra Kjernemælken og Vandpartiklerne, jo vislere er man paa, at Smørret bliver godt, da Erfaring lærer, at det

\*) Hvilken Prøve er den rette? — I nogle danske Meierier kummer man Fløden, saasnart den ikke klæber ved Fingerspidfen; i Andre naar Fløden danner Rynker paa Overfladen naar den flydes af, i atter Andre holder man for, at Fløden skal kummes saasnart Mælken begynder at sætte Bundfald. Det sidste er efter Oversætterens Mening det Rettefte.

bliver fedtet (schmierig) ved at behandles formeget med Hænderne.

### 3, Senfigtsmæssige Foustager til Smør.

I det egentlige Holland, hvor det fineste Smør tilberedes, saasom i Eggen af Delft, Leyden og hele Sydholland, tør, ifølge en af Provindsialstaterne i 1818 forfattet og af Kongen bekræftet Forordning, intet andet end Egetræ bruges til Smørtræer: det maa være tørt, godt spaltet, fri for Splinter, Barkknaster og Drmestik. Kun Foustager af saabant Træ maae af vedkommende Betjente (Keurmesters) gives Brænde som tjenlige til Smørtræer. Naar disse ere nye, maae de først fyldes med hedt, og derefter med koldt Vand, indtil al Træs mag er udtrukket, og Smørret paa ingen Maade kan antage den. Nogle Haandsfulde grovt Salt, sat til det kogende Vand, befordrer denne Udlubning meget, isærdeleshed naar dette bliver gjentaget, og det kan inprægnere Træet med Saltdele, som bidrage til Smørrets Conservation.

I Egne af Neberlandene, hvor man bruger Bøgetræ til Foustager, er Smørret mindre i Priis, og holder sig mindre godt end det Hollandske. I det egentlige Holland bliver det meste Smør slaget i Ottinger, som ikke veie mere end 42 til 46 Pund. I saadanne smaae Foustager af godt Egetræ holder Smørret sig ulige bedre end i de

store, som rumme 100 til 200 Pund. I disse bliver Smørret tidligere harsket, bittert og fedtet, da Massen er for stor. Fordi endvidere de hollandske som og de vestfrisiske og grønninger Foustager ikke ere tykke nok i Træet, løber Lagen af, og Smørret forbæres, da Foustagerne ikke ere saa fast sammendrevne, som de smaae Egfoustager, hvori, som forhen sagt, de hollandske Fruentimmer komme Saltlage for at conservere Smørret, hvortil Foustager, som ere af Bøg og utætte, ikke ere skikede.

At store Foustager ikke ere saa tjenlige til at conservere Smør i, er beviist derved, at Hollænderne, som forhen sendte Smør i Dtinger af 42 til 46 Punds Vægt til Ostindien, bruge nu 1/2 Tønder af 20 til 22 Pund, som blive pakkede i Dtinger, fyldte med grovt Salt, og skal saadant Smør conserveres bedre paa Transporten til Batavia end de forhen brugelige større Foustager, skjøndt disse bleve sendte i Kasser med Salt.

Hollænderne, siger en anden Forfatter, bruge godt hvidt Bøgetræ til deres Smørfoustager, hvilke de sørge for blive godt forfærdigede og belagte med asbarkede eller hvide dobbelte Baand, og gjør denne Forfatter endvidere følgende, paa Erfaring byggede, Forslag til at forsende det hollandske Smør til varme Lande. Man tage smaae rene med hvide Baand næsten heelt belagte Foustager, som rumme netto 25 Pund Smør, eller



man flaae det i Steen- eller stærkt glasserede Leerkrucker, og tilbinde saadanne med Blære. \*) 2) Disse smaae Foustager eller Krucker pakke man i store Drehoeder, omtrent som tomme Kaffefade, fylde de tomme Rum med grovt Salt, og tilflaae Fadene omhyggeligt. Heri vil Smørret holde sig kjøligt, og Saltet kan sælges paa ethvert Sted hvor Skibene lande. 3) Ved Smørrets Fabrication ælte man omtrent 1 Pund fiint rafineret Sukker i 100 Pund Smør. \*\*) Dette er en irlandsk Methode, hvorved Smørret ikke alene faaer en behagelig Smag, men vinder ogsaa i Evne til at holde sig.

I Irland er det forbudt at benytte det Ved, som findes i Tørvemoser, til Smørfoustager. Til Smørsaltning skal man der bruge rafineret Salt fra Chesshire eller fiint stødt Salt fra St. Ybes. Der ere fire Sorter irlandsk Smør, som bestemmes efter Nuancerne af beskikkede Smagere (Tasters); andre Betjente ere ansatte til at paabrænde Smørfoustagerens Vægt og Indhold; en Indretning, som er Handelen til Byrde og Hinder i den

\*) Engländeren Anderson fraraader at sætte Smør i Steen- eller Leerkrucker, da Smørret vil, efter hans Mening, faae Smag af Krukken. I Fyen har man den modsatte Erfaring, og da man ikke kan faae danske, bruger man saavel engelske som hollandske Leerkrucker til deri at hensesætte det fineste Huusholdningsmør. Overs.

\*\*) Om det er foruden den almindelige Tilfætning af Salt omtaler Forfatteren ikke.

Grad, at man haaber den vil blive forandret efter Motion i Parlamentet.

Efter Sir Parnells Bemærkning i Underhuset den 15de Marts 1825, var Handelen med irlandsk Smør stegen til saadan Høide, at man anslog den aarlige Udførsel til en Værdi af 3 Millioner Pund Sterling, og denne Handel var saameget mere vigtig, som den fornemmelig bliver drevet af de mindre Jordbrugere og af Kræmmerne. Ved den betydelige Udførsel maa et Antal af omtrent 700,000 Foustager blive underkastet Smørgernes Undersøgelse, der, som man let begriber, giver Anledning til megen Bestikkelse og mange Udpræksninger. For at smage en Foustage, betales vedkommende Betjent 2 engelske Pénninge, som Sælgeren lader sig igjen betale af Kjøberne, men Omkostningerne for at veie og brænde Foustagerne icke stige ofte til 5, 7, ja selv til 25 engelske Pénninge for Fadet, hvilket Tab den stakkels Landmand maa bære, for hvis Regning Smørret sælges. I Staden Cork maa intet Smør bringes til Torvs uden i Fjerdinger, som ere forfærdigede i denne Bye, saa at hele Provindsen Múnster maa der lade de Foustager forarbeide, hvori man vil bringe Smør til Salg.

---

Smørtønder maae være godt gjorte, saa ingen Luft kan trænge ind mellem Staver og Krøs;

istebetfor Jernsøm bruges Træpinde til at hefte Baandene, da Jern opløses af Saltet, og skader Smørrets gode Smag.

---

Nye Foustager til Smør blive, efter een Forfatters Beretning, først fyldte nogle Dage med koldt Vand, derpaa kogte i Bøttekjedlen, atter igjen i nogle Dage fyldte med koldt Vand, derefter anden Gang kogte i temmelig stærkt saltet Vand, og saa tørrede. Skulde de være for tørre til den Tid de skulle bruges, bløder man dem igjen med koldt Vand, tørrer dem atter, bløder dem med klar Smørlage, og river dem inden i med fint Salt, saa stærkt at dette smelter. Den samme Forfatter har fundet det hensigtsmæssigt at tilflaae Smørfoustagerne, og vende dem hver fjortende Dag, saalænge man har Smørret staaende.

---

Smørfoustagernes Størrelse, og det Bedes Tykkelse, man bruger dertil, har uden Tvivl vigtig Indflydelse paa Smørret.

Man har været af den Mening, at Smør holder sig bedre i hele end i halve Tønder. Jo større Antal Dvæg man holder, jo større kunne, efter denne Forfatters Tanker, Foustagerne være. De maatte, efter ham, bestaae af  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{1}{3}$  og  $\frac{1}{4}$  Tønde, og indeholde 130, 90 og 60 Pund Smør.

---

I tørt Bøgetræ holder Smør sig vist ligesaa godt som i Egetræ, kun maae Foustagerne være forfærdigede med større Nøiagtighed.

---

Til Smørrets Conservation anseer en Forfatter følgende at være Hovedmomenter: 1) At man anvender den største Opmærksomhed paa, at Træ, som skal bruges til Smørfoustager, befries saa meget muligt fra dets eiendommelige Saft ved Ubludning ic., fordi der, i modsat Fald, maa nødvendigvis ved denne Saft opstaae en Gjæring i Smørret. For nu at være ganske sikker, foreslaaer han at forkulle Foustagerne noget indvendigt, hvilket han ogsaa mener bør foretages med Bunden og Laaget. Efter Forkullingen maatte Foustagen igjen renses med Vand, for, saameget muligt, at forhindre at Staverne ei skulde smitte, og skulde saadant ikke lykkes aldeles, vilde det dog være let at rense det ved Staverne klæbende Smør fra den Smule uskadelige Kulstøv, der altid er at foretrække for den grønne Skimmel, som kun for ofte viser sig ved Staverne.

2) Da det, ved Smørrets Bevaring, kommer an paa at undbrage det fra den ydre Lufts Virkninger og Forandringer saameget muligt, saa følger deraf, at man maa anvende den største Omforg for at faae Foustagerne tætte. Forfatteren holder sig tillige overbevist om, at det bedste Mid-

del til at conservere Smør, som sendes til de varme Egne, vilde være, at sætte det i en dobbelt Foustage, og fylde det Rum, som bliver mellem begge, med fint stødt Kul.

---

Endelig raades at udlaage, i stærk Saltlage, de Foustager, hvori man vil forsende Smør, der dog, som Forfatteren mener, bedst vilde conserveres i solide Smørkrukker.

---

Gamle brugte Smørtønder skulle, efter en erfaren Huusmoders Forsikring, være tjenligere til Smørs Conservation end nye, naar de kun vel reengjøres, og gnides i alle Hjørner og Kanter med Salt.

#### 4, Den rigtige Thara.

Mangel paa saadan skal være blandt de Aarsager, der nedsætte det holsteenske Smør i Priis, hvilket man ikke heller kan undre sig over, da en Kjøber skal, ved Sælgerens Bedragerie, kunne tabe indtil 16 Pund paa  $\frac{1}{2}$  Tønde.

Hollænderne slaae endog 1 Pd. af paa Thara for Saltlagen, og saavel dette, som Smørrets Godhed, er Aarsag i at dette Lands Smør betales paa fremmede Markeder, især i England og Spanien, 10 til 15 pCt. dyrere end det holsteenske.

For at skaffe rigtig Vægt ere flere Foranstaltninger bragte i Forslag: Først maatte man, siger en Forfatter, ansætte beedigede Betjente i de Districter, hvor det meste Smør produceres, disse skulle indbrænde den rigtige Thara paa hver Smørfoustage, og desuden Karstallet og Betjentens Navn, paa det man kan holde sig til ham. Denne Control skulde Ufsenderen betale.

For det andet maatte saadanne Betjente ikke alene gjøres ansvarlige for Tharas Rigtighed, men og desuden straffes naar Thara blev befundet at være urigtig.

For det tredje maatte denne Tharas Paa-brænding ikke skee førend Smørfoustagerne havde ligget 24 Timer i reent Vand, da der ellers ufeilbarligen vilde indløbe Urigtigheder med Thara, dersom Foustagen blev mærket naar den var tør, og Smørfabricanten siden lod den indsuge Saltlage.

For det fjerde maatte det gjøres Toldbetjenterne til Pligt, ikke at lade noget Smør passere, som ikke befandtes at være i rigtig brændte Foustager. Naar da vedkommende Betjente ei maatte brænde andre end smaae Egefoustager af godt Træ, saa vilde det paabrændte Mærke tillige sikke for Foustagens Godhed. De, som vilde følge disse Regler, mener Forfatteren, skulde kunne faae 2  $\beta$ . (Schlesvig-holsteens $\beta$ ) mere for Pundet, ved saale-

des at give Kjøberne Sikkerhed for Smørrets Godhed og rigtig Thara.

---

En Anden foreslaaer en reisende Controlleur til at mærke Smørret efter dets forskjellige Godhed, og til at paasec Tharas Rigtighed.

---

En Tredie bringer Følgende i Forslag: 1) Enhver Smørproducent, som sender Vare ud af Landet i Foustager, skal forsyne sig med et Brændejern eller Stæmpel, som indeholder hans og hans Bopæls Navn, desuden et almindeligt gjeldende Tegns paa Smørrets Slags og Aarstallet. Paa de fleste Godser er, efter denne Forfatters Beretning, saadan Indbrænding allerede brugelig; Forpagterne sætte deres Navn paa Foustagerne, fordi de skifte Dphold, og hvor Eierne selv bestyre Meieriet, indbrænder man Godsets Navn.

2) Efter Forskjelligheden af Smørret, som Producenten forsender, skulde han have flere forskjellige Stæmples, til at nummerere det med. Man skulde i Handelen have prima, secunda, tertia eller maaskee flere Sorter.

3) Med disse hans Stæmples skulde Smørproducenten gjøre Dvrighederne og Toldstederne, som Smørret passerer, bekjendte.

4) Uden saadanne indbrændte Stæmpler, skulde ingen Foustager med Smør kunne blive expederede paa Toldstederne.

5) Ved et Lovbud skulde en tilstrækkelig Thara for Smørtræer af forskjellig Størrelse, iligemaade Stavernes og Bundtræernes Tykkelse og Jevnhed bestemmes.

6) Enhver Forsømmelse eller Forseelse mod disse Lovbud, skulde første Gang have Smørrets Confiskation, og desuden en bestemt Mulct til Følge, som ved næste beviiste Mislighed skulde fordobles, og tredje Gang skulde Lovbudets Dvertræder tillige straffes med Bekjendtgjørelsen af hans Navn.

---

Forfatterne til de, i Anledning af Priissspørgsmaalet, indkomne Skrifter, ere ikke enige om, hvorledes Controllen med rigtig Thara bedst kan bestemmes. En mener, at man med Tillid til Enhvers Uretfærdighed kan vente megen Nytte af et Stæmpels Brug. En Anden vil, at de behørigt stæmplede Smørfoustager skulle passere Toldstederne frit og uden Skriverpenge. De ustæmplede derimod burde paalægges en høi Told. Desuden skulde der være beedigede Inspecteurer eller Controlleurer, som skulde reise om til Meierierne, undersøge Stavernes Tykkelse i Foustagerne og Smør-



rets Bonitet, og skulde de stæmple saadant, som befandtes at være god Vare. \*)

Om Thara i Handelen siger en erfaren Sagt-  
tager følgende: Thara er en uvis Gjenstand. Kjø-  
berne bør ikke bedrages af Producenterne, men det  
træffer dog ikke altid at Vægten er rigtig; naar  
man har taget vaadt Træ, saa trækker Luften Fug-  
tigheden til sig, og forandrer Træets Vægt. Ta-  
ger man derimod ganske tørt Træ, saa trækker  
igjen Træet Fugtighed fra Smørret, Smørret bli-  
ver for tørt, og taber i sin Vægt. Raadeligst  
vilde det være at vælge nogenlunde tørt Bøgetræ  
til Smørtønder.

Overveier man, at til en Foustage, som rum-  
mer 90 Pd. Smør, behøves 17 Pd. vaadt Træ,  
som om Sommeren taber i det mindste  $2\frac{1}{2}$  Pd.,  
saa følger deraf, at Producenten taber  $2\frac{1}{2}$  Pd. paa  
Vægten naar man har valgt tørt Træ. Istedetfor  
8 Baand tilraades at lægge 10 Baand paa hver  
Foustage, og at befæste disse med Træpløke; men  
denne Forbedring koster Producenten 2 à 3 fl.  
Schlesvig-Holsteens fl. pr. Foustage, hvorledes skal  
han igjen faae disse godtgjort? -

\*) Mon dette ikke vilde lede til Bedragerie, til vil-  
kaarlig Behandling og alle de billige Klager, som  
Irlanderne føre over de i den Anledning ansatte  
Smørsmagere. Overs.

Til  $\frac{1}{2}$  Tønne med 10 Baand vil Træet saaledes veie 29 $\frac{1}{2}$  Pd. Til  $\frac{1}{4}$  Tønne 19 $\frac{1}{2}$  Pd. Til  $\frac{1}{8}$  Tønne 13 Pd. Naar da Træet blev veiet, dets Vægt mærket paa Foustagerne, og der, efter Smørpriserne, blev godtgjort for  $\frac{1}{2}$  Tønne 7 Pd., for  $\frac{1}{4}$  Tønne 4 $\frac{1}{2}$  Pd. og for  $\frac{1}{8}$  Tønne 3 Pd., saa kunde Kjøber og Sælger være tilfredse.

Forfatteren holder det for sikkert, at Smørfoustager bleve betalte med rede Penge, og Betalingen bestemt saaledes: for  $\frac{1}{2}$  Tønne 2 Mk. til 2 Mk. 4  $\beta$ ., for  $\frac{1}{4}$  Tønne 1 Mk. 6  $\beta$ . til 1 Mk. 8  $\beta$ . og for  $\frac{1}{8}$  Tønne 14 til 16  $\beta$ . (alt Schlesvig-holsteenskt Mynt) men Foustagerne Vægt maatte da være anbragt paa Træet, og man vilde da hverken behøve Straffe- eller Politie-Anordninger i denne Henseende.

Med Hensyn til Irregulariteten med Thara, foreslaaer endnu en Forfatter: at Smørsælgerne skulde godtgjøre Affsenderen en bestemt Summa for Foustagen, hvorimod Affsenderen burde være pligtig til, nøiagtigt at angive enhver Foustages Thara- og Nettovægt. Fandt Kjøberen, at Affsenderen havde angivet urigtig Thara, maatte Kjøberen være berettiget til at decourtere i Betalingen. Den redelige Affsender vilde da nok angive Vægten paa Troe og Love, fordi han i modsat Fald vilde savne Kjøbere.

---

Oversætteren kan ikke slutte forestaaende Ud-  
 tog uden at yttre det Ønske, at dog et af de Sel-  
 skaber i Danmark, som har Videnskabelighed til  
 Formaal, vilde anvende hvad det formaaer til at  
 bringe det Spørgsmaal paa det Rene: hvorledes  
 Mælk bør, efter nu gjeldende chemiske og physiske  
 Principer, behandles, for at tilveiebringe fortrinligt  
 Smør og Ost. — Denne Undersøgelse ligger lige-  
 saa lidet som Farvekunsten udenfor Videnskaber-  
 nes Sphære, og for det fattige Danmark gives  
 for Tiden neppe nogen vigtigere Gjenstand, da  
 Udførselen af Smør har i de senere Aar beløbet  
 sig til 50,000 Tønder, som, uagtet en stor Deel  
 af Varenes flette Credit, dog kan anslaaes til  $1\frac{1}{2}$   
 à 2 Millioner Rigsbankdaler.

---

I Anledning af hine Forslag angaaende Smør-  
 foustager og den rigtige Thara, har en dansk Ju-  
 stits-Embedsmand meddeelt følgende Bemærk-  
 ninger:

Det er saare vanskeligt at sætte Skranke for  
 den menneskelige Begjærighed, og end vanskeligere  
 at overholde de Love, som sigte til at forebygge  
 Bedragerie i Handel og Wandel. En Dør lukkes,  
 men Kløgt opfinder et Hul ad en Bagdør, og det  
 Onde, som skulde hæmmes, udøves derigjennem  
 med større Kraft og Sikkerhed, end om intet For-  
 bud havde været givet Lovs Kraft. At rigtig

Maal og Vægt hævdes og paasees i Handel og Wandel, er ved Forordningen af 10 Januari 1698 i Almindelighed befalet, og i sammes 4de Capitels 15de Artikel er bestemt, at Smørtæer skulle være af Størrelse som Oltræer og holde 136 Potter. Men da Kjøbenhavns Magistrat i 1751 forstillede, at Smør og Sæbe altid folgtes efter Vægt, af 14 Lpd. til Tønden, og at denne aldrig kunde svare til det Maal af 136 Potter, men udfordrede et større Quantum Smør, saa udkom Rescriptet af 2 Juli 1751, hvorved en Tønde, uden Hensyn til Maalet, blev bestemt til 14 Lpd. reent Smør. Desuden er det ved Forordningen af 24 September 1723 befalet, at ingen Smørtæer maae bruges i Handel, med mindre de ere forsynede med Justerings-Mærke, og et Rescript af 9 August 1782 for Fyen bestemmer, hvorledes det skal anbringes; ligesom det og ved Forordningen af 9 Juni 1719 er paalagt Bødkerne i Almindelighed at sætte deres Mærke og Bopæl paa de Foustager af alle Slags, som skulle bruges i Handel. Om Thara finder jeg intet i Lovgivningen, førend Placaten af 2 October 1758 §. 3, og Consumtions-Forordningerne, hvilket formodentlig har sin Oprindelse derfra, at den Handlende har indseet, at han maatte have Godtgjørelse for Træ og Emballage, der hverken af Sælgeren, hvor Vægt findes, fordres, og som heller ikke for de Kongelige Paabudde kan ansees og beregnes som virkelige Vare-

Artikler. Der er saaledes, saavidt jeg veed, ingen Iovbestemt Thara for Smørræer, men slikt beroer for det meste paa privat Forening, og medens jeg boede i Kjøbenhavn, maatte jeg nøies med de Pund, som Sælgeren vilde tilstaae mig; hvilket, naar Smørret isvrigt var godt, sjeldent kom i Betragtning. Men, fra Holsteen var Beregningen anderledes, end fra Laaland, Langeland og Fyen. Af de foreslagne Midler tør jeg ligesaalidet anbefale Smørtragere, som beedigede Justeers Mestere, og endnu mindre Bestemmelserne for prima, secunda og tertia Sorten. Thi Inddelingen er vilkaarlig, og beroer paa Smagen, der igjen afhænger meget af Veltningen, Pakningen og Saltningen, samt paa Smørrets Drøielse, og en bestemt Vægt for Thara er underkastet Ufvingelse, som ei er ubetydelig, efter den Maade, Smørræerne behandles paa, da nogle lade dem udbløde i 12, andre i 2 à 3 Gange 12 Timer, der baade forøger Vægten, og vist nok paa Smørret selv ei er uden Følge; at man derimod ei bør betale Træ som Smør er sandt, og den største Forsigtighed, jeg i denne Henseende kan tilraade, er denne, at Bødkeren foruden sit Navn bør tilføie Træets Vægt, naar det er færdigt; at Vriggheden, som er berettiget til at justere det, paaseer, ved at kontrollere Maalet, og tilføie Justeers-Mærket, at den ansførte Vægt er rigtig, og at Foustagen, Fjerdingen eller Halvtønden svarer til det danske

Maal, og at Hovedgaardene, som have egne Bødkere, foreskrives og underkastes det samme, som for Bødkerne i Almindelighed er befaleet. Naar da Rummet og Vægten, i Træets oprindelige Tilstand, er vis og bestemt, kan Differencen siden kun blive ubetydelig, og herved forebygges Klager som disse: at Smørret bedærves fordi Staverne ere for tynde eller tykke, og Handelsmanden vil da nok paasee Fougtagernes Styrke, hvad enten der behøves 6, 8 eller 10 Baand, hvilket meget maa beroe paa, hvor Varene skulle forsendes. At foreskrive Lart for Bødkerne er ligesaa daarligt; thi ved Skovene kan for 12  $\beta$ . forfærdiges en Fjerding, som i Byerne koster det dobbelte, og hvor Egetræ ei have, faaer man vel bruge Bøgetræet, og Vægtens Forskjellighed i denne Henseende bør der da ogsaa tages Hensyn paa. Efter mit Skjøn er det at begynde bag fra ved Vare-Forædlingen at uleilige sig med Love for Indpakningen, istedet for, at der burde gives Veiledning i de Haandgreb, og den Fremgangsmaade, som er nødvendig, for at Producenten kan bringe sin Vare-Artikel til den muligste Fuldkommenhed.

---

## Et flygtigt Blik paa Rapsavlen.

---

De sidste 10 Aar har viist os, at Rapsen er en Plante, der lykkes meget godt paa vore Aagre, gjennemgaaer vore sædvanlige Vintre uden at fryse bort, og der, saaet i rette Tid, i velbehandlet og kraftig Jord, giver Afgrøder, der intet lade tilovers at ønske. Den Fordom, at den kun kunde lykkes i Marssen, er vejet, og Sjælland, Fyen og Jylland frembringe alt i flere Aar ikke alene den Raps, der forbruges i Landet, men endogsaa betydeligt til Udførsel. Ingen Sæd kan give Landmanden en saa stor Fortjeneste, som en vellykket Rapsafgrøde. Naar 20 Tdr. pr. Tde. Land antages at være en overordentlig Høst, men at 15 Tdr. er det almindelige, og Gjennemsnitsprisen regnes til 7 Rbdlr., saa kan en jevn Hvedeafgrøde kun give det Halve. Rigtignok er undertiden Rapsen falden til 5 Rbdlr. pr. Tde., men i denne lave Priis holder den sig i Almindelighed ikke længe, og jeg tør paaastaae, at den ligesaa ofte er i 8 Rbdlr. Paa Ufsætning fattes sjældent, da her som oftest, naar Priserne ere moderate, er fremmed Ordre, og Brugen af Napolie til Belysning,

har i de senere Aar saa stærkt udbredt sig, at den inden søie Tid, for en Deel, vil træde istedet for Eysene, og Rapsen sølgelig derved blive mere uundværlig. Dgsaa bør erindres, at Rapshesten falder paa en Tid af Aaret, da Landmanden behøver Penge, for at kunne bestride sine Udgifter ved den efterfølgende Sædehest, og saaledes ofte kommer ham meget tilpas.

Men uagtet Rapsavlens synes at være fordeelig, og i de senere Aar meget stærkt har udbredt sig, hører man dog mange Indvendinger imod den. Man siger saaledes: Rapsen kan kun saaes i Brakmarken, og maa sølgelig ansees som 2 Aars Afgrøde; den fordrer kraftig Jord; vil have Gjødning; lykkes mindre godt paa sandede Marker, og udtærer Jorden. Den giver intet Foder, thi dens Straae er ikke tjenligt til Føde for Kreaturerne, og kun den, der har fuldkommen Markfred, kan befatte sig med Rapsavl.

Rapsens egentlige Plads er vistnok Brakmarken, men det er aldeles ikke nødvendigt, at den skal følge efter reen Brak, thi efter grønt afhugne Bisker, naar de kun have staaet fuldkomment sluttede, har jeg seet mange udmærkede Rapsafgrøder; og om det maaskee har været Tilfælde, vover jeg ikke at afgjøre, men sjeldent saae jeg Rapsen efter Bisker blive angreben af Insecter, Larver, ic.

Vil man ansee dette som 2 Aars Afgrøde, saa kunde man ligesaa godt sige dette om Winter-



sæden, der følger efter Brakken. Den rene Brak er, naar man ikke vil avle Brakfrugter, et nødvendigt Onde, der ikke maa regnes Rapsen til Last. Men Rapsen er den bedste Forløber for Vintersæden, og den Hvede eller Rug, der, som en Følge af Rapsens tidlige Høst, betids bliver saaet, kan fuldkommen staae ved Siden af Brakvintersæden. Naar Rapsen er groet godt til og har staaet fuldkommen sluttet, efterlader den Jorden i en meget reer og skjør Tilstand, og jeg har hørt Ukyndige sige: At det bedste Beviis for, hvor udtærende Rapsen maa være er det, at der ikke groer et Græsstraae under den, hvilket da ligesaa godt kunde siges om Kartoflerne.

Men Rapsen fordrer kraftig Jord! Dette kan ikke nægtes, og paa udmagrede Marker kan der kun, ligesom af alle andre Sædearter, frembringes ringe Afgrøder. Paa sandede Jorder kan den, naar disse kun ere i nogen Kraft, ret godt groe til, og jeg har ikke sjelden seet fortrinlige Afgrøder paa sandmuldede Jorder. Rapsen, der saa tidlig paa Aaret tilendebringer sin Vegetation og der med sine brede Blade skygger Jorden, og trænger dybt i den med sin Pælerod, er ikke engang saa meget udsat for at lide af Tørken, som de øvrige Sædearter. De kraftige skjørlerede Jorder ere de meest passende for Rapsavl, men den kan lykkes meget godt paa enhver Jord, der er i Kraft, naar den kun ikke lider af Fugtighed. Den

Paastand, at den er meget udtærende for Jorden, synes aldeles ikke i de efterfølgende Afgrøder at vise sig grundet, thi Vintersæden lykkes fortrinlig efter den, og den rugende Skygge, som Rapsen ligesom Kartoflerne meddeler Jorden, giengiver denne vist nogle af de Kræfter, den udbrager. Igjennem dens brede Blade henter den ogsaa af Luften ikke ubetydelig Næring.

Men Rapsen giver intet Foder, siges fremdeles, og dette synes at være en af Hovedaarsagerne, hvorfor Mange hidtil have unbladt at avle Raps, da de paastaae, ikke at kunne undvære saa megen Halm. En Landmand, der beskæftiger sig med Brakfrugtaavl og hør hvem Halmen er afringe Værd, som Foder, vilde ikke have lagt megen Vægt paa denne Mangel ved Rapsen; men der, hvor Halm og lidt Høe er Alt, hvad man har at byde Kreaturerne Vinteren igjennem, kan Rapsfoderet rigtignok ikke træde istedet for Halmen. Dog maa jeg, naar paastaaes, at Rapsfoderet er ganske ubrugeligt, være af modsat Mening. Til Strøelse kan det fuldkommen saa godt som Halmen bruges, og anvendt hertil vil Møddingen faae en betydelig Tilvæxt, thi Rapsen giver Mængde af Straae. Skulperne, hvoraf faaes en betydelig Deel, ædes baade af Heste, Køer og Faar; og den Landmand, der i Sommeren 1826 havde bragt sine Raps-skulper i Huus, vilde vist ikke have fortrydt dette Ar.

beide. De fineste Dele af Straaet ædes ogsaa af Faarene.

Overalt hvor Halmen anvendes til Dækning, kan Rapsfoderet ligesaagodt bruges, f. Ex. ved Kartoffelbatterier, og anvendt hertil fristes man da ei til, hvad ellers ofte er Tilfælde med Halmen, at gjøre dette Dække for tyndt, der da undertiden har til Følge at Kartoflerne fryse. I Egne hvor der er Mangel paa Ildbrand, vilde Rapsfoderet nok kunne anvendes til at gjøre Ild med, eller hede Bagerovne, ligesaa godt som hertil bruges tørret Kogejødning eller Halm. Det kan derfor paa ingen Maade billiges, at opbrænde Rapsstraet paa Marken, saa meget mindre, som den Afke, det efterlader, er saare ubetydelig, og man, ved at have anvendt det til Strøelse, vilde have vundet en ikke ubetydelig Deel Gjødning.

Uden fuldkommen Markfred er det ikke at tænke paa at avle Raps, men jeg kan her ikke undlade at opkaste det Spørgsmaal, hvilken Forbedring i Voldsbruget er udførlig uden Fred paa Markerne? Ikke engang den simple Ting, at saae Vintersæden tidlig, lader sig da gjøre, fordi en saadan Mark, der, ligesom Rapsen, tilbyder rigelig Føde for det omvankende, til sig selv overladte Dvæg, i meget kort Tid vil være total ødelagt. Jeg er imidlertid af den Mening, at den Landmand, der med Bestemthed overtøyer sine Raboer om, at det er hans Alvor at han vil have Fred,

og paa ingen Maade taaler Ufred, maa komme til Maalet; ogsaa er jeg overtydet om, at et Hegn vel kan bidrage til, men aldrig fuldkommen forskaffe Fred, thi det halvvilde danske Faar respec-terer intet Hegn. I større Forlegenhed ere de Landmænd, der boe i Egne, hvor Wildtet fredes, og hvor det da ogsaa sædvanligt ikke engang er tilladt, at holde en løs Hund, der kunde skaffe Fred paa Rapsmarken. Paa saabanne Steder er det som oftest spildt Arbeide at saae Raps; thi den taaler aldeles ikke at afbides, hverken paa blød eller frossen Jord, og man vil finde, at de Planter, der, uagtet de ere afbidte, dog gaae Vin-teren igjennem, kun give svage Sidekud, der ikke kunne frembringe lønnende Afgrøder.

Efter saaledes at have mødt de vigtigste Ind- vendinger imod Rapsavlens, vil det ikke være uhensigtsmæssigt at henpege paa enkelte Dele af denne Plantes Dyrkning. De, der alt i en Række af Aar ere Rapsdyrkere, ville intet Nyt finde heri; men kun for dem, hvem Rapsen hidtil var frem- med og som ved dens Dyrkning let kunde gjøre Feilgreb, der siden afftrække dem, ere altsaa disse Linier nedskrevne.

Skjøer og i alle Maader vel behandlet, maa den Mark være, der er bestemt til at modtage Rapsfrøet. Hvormange Pløininger der ere nød- vendige, kan ikke bestemmes; dette maa det øvede Die ikke længe være i Tvivl om. Saaeningen bør

fke først i August, og senere end midt i denne Maa-  
 ned burde ikke saaes; thi Erfaring har lært, at  
 den sildige Raps aldrig giver saa riig Afgrøde,  
 som den tidlige, og at nok saa kraftig Jord ikke  
 kan erstatte en tidlig Saaening. Paa samme  
 Maade som Kløverstrøet udstrøes ved kun at gribe  
 med 3 Fingre, saaes ogsaa Rapsen. At dette Ar-  
 bejde kun betroes en duelig Saaemand er en Selv-  
 følge, og, efter Strøets forskjellige Godhed, bruges  
 fra 6 til 10 Pund pr. Tønde Land. — Jeg tør her  
 ikke forbigaae, at Rapsen, sammenlignet med de  
 øvrige Sædearter, følgerlig har det Fortrin, at dens  
 Udsæd er saa ringe, at den næsten ikke kommer  
 i Betragtning. Efter Saaeningen maa der ikke  
 spares paa Vandfurer; thi det er ligeledes bragt  
 i Erfaring, at Rapsen paa ingen Maade taaler  
 staaende Vand paa Ugeren, og at en i Efteraaret  
 meget lovende Afgrøde kan saaledes, naar der ikke  
 er sørget tilbørligt for Vandets Afløb, gaae tabt.  
 Er Rapsen opkommen, saa maa der holdes et  
 vaagent Øie med den, thi undertiden indfinde  
 Jordlopperne sig i saadan Mængde, at de ødelægge  
 hele Afgrøden. Man maa da strax, inden det er  
 for sildigt, saae igjen. Ikke sjelden indskrænker  
 Jordlopperne Graadighed sig til Pletter i Mar-  
 ken, og over disse kunde man, dersom Jorden ikke  
 er for bindende, lade Exstirpatoren drage, for saa  
 hurtigt som mueligt at saae dem besaaede igjen.  
 Har Rapsen først saaet det tredie Blad, har den,

ligesom de øvrige Kaalarter, intet mere at frygte af Jorblopperne. Men skulde der uheldigviis hen paa Efteraaret indfinde sig Larver paa Rapsen, hvilke dog kun i Almindelighed angribe den pletteviis, saa maae disse bare Steder, da det nu er for sildbigt at saae, beplantes. Dette Arbeide, som Mange ville ansee for uoverkommeligt, er langt fra at være saa besværligt, eller langsomt, som man ofte indbilder sig, og kan meget godt forrettes af Fruentimmer og Børn. Rapsen synes ogsaa ganske at egne sig til Plantning; thi den er i saa høi Grad begavet med Livskraft, at jeg efter Plantningen har seet den vente paa Regn i 4 Uger, ja endogsaa i 14 Dage ligge ovenpaa Jorden, uden at døe. I Belgien er det ikke usædvanligt at plante Raps, og hvor dette lader sig udføre, har man den store Fordeel, at man kan tage Rapsen efter hvilken foregaaende Sæd, man finder for godt, og at den, plantet i Rader, ligesom Kartoflerne, kan faae den Behakning, der skal være den saa særdeles gavnlig og hvorved den vist vil frembringe et Frøe, der i Qualitet staaer langt over det af bredsaaede Afgrøder.

Finder man hen i September Maaned, at Rapsen enten har lidt saa meget af Insecter, eller af andre Aarsager er saa ringe, at det ikke vil lønne Umagen at lade den staae, da er det endnu tidnok at pløie den om og besaae Marken med Vin-

tersæd, og noget Arbeide, som man har gjort for-  
gieves, er da det hele Tab.

Rapsen bør hugges naar Sjernen for en  
Deel har faaet Couleur. Jeg troer, at de fleste  
Rapsavlere her i Landet, af en utidig Frygt hugge  
for tidligt. Ikke er det min Mening, at den skulde  
staae saalænge, at man kunde risikere den ved  
Hugningen faldt af; men den Raps, der hugges  
grøn, faaer aldrig det rigtige sorte, lidt i det blaa-  
lige faldende Udseende, der tyder paa fuldkom-  
men Modenhed og som den kyndige Oliemøller  
sætter saa høi Priis paa; den bliver rød, og om  
den forresten er storkjernet, kan den dog sjelden  
maale sig med den mindre Raps, der har opnaaet  
den rigtige Modenhed. — Seglen bruges paa  
mange Steder til at skjære Rapsen med, men da  
vore Folk ere aldeles ukjendte med dette Redskab  
og dets Brug, saa er det hensigtsmæssigt at bruge  
Leen, med hvilken der udrettes meget mere Ar-  
beide i lige Tid.

Naar Skulperne ere saa tørre, at de ved  
at trykkes imellem Fingrene springe op, da maa  
Rapsen tørstes, og dette skeer som bekjendt paa  
Marken, enten paa et Seil eller paa et Brædelad,  
og man kan enten betjene sig af Pleilen, eller lade  
Heste, som Skoene ere brækkede fra, træde den  
ud. Bruger man Heste, da bør man have to Lad,  
saaledes at de kunne gaae fra det ene til det an-  
det, der meget bidrager til at Arbeidet gaaer fra

Haanden. Tærffning paa Eoen medfører den Ubehagelighed, at en Deel Kjerner knuses, og disse blive siden, naar Frøet er lagt i Bunke, mugne.

Naar Frøet er rensset og lagt paa Loftet, forbrer det meget Tilsyn og Opmærksomhed, især dersom det er høstet i et vaadt Aar; thi da er det meget tilbøieligt til at tage Varme. For at forebygge dette, kunde man, naar Veir og andre Omstændigheder tillade det, paa en varm Soelbag sprede Kapsen paa Seilet for at tørres; men dette lader sig ikke let gjøre med store Partier. En anden Maade, der fører til samme Resultat og der er en Deel lettere at udføre, bestaaer deri, at man strax efter at Kapsen er bragt paa Loftet, sætter den sammen i pyramidebannede Bunker paa omtrent 10 à 20 Ldr. for at faae den til at svede, og lader den saaledes staae indtil den har taget Varme. At herved maa iagttages den største Forsigtighed, er indlysende, og Varmen kun drives til en jevn Grad, da man ellers let staaer Fare for, at Kapsen bliver muggen. Bunkerne maae derpaa ufortøvet kastes, udbredes og røres saalænge, indtil al Varme er forsvunden. Viser der sig mugne Klumper i Frøet, saa maae disse slaaes fra hinanden med en Rive, og saa længe det ligger tyndt paa Loftet, er dette Redskab meget tjenligt til at røre og bearbejde Frøet. Behandlet paa denne Maade, bliver Kapsen ikke let varm igjen,



og antager et mørkere Udseende, der gjør den til bedre Handelsvare.

At slutte disse Linier uden at nævne Rapsen som Foderplante i grøn Tilstand, var ikke at lade den vederfares Ret; thi som saadan betragtet, giver den det allerførste Grøntfoder, der, hvor Dvæget staldfodres, er af største Bigtighed. Den er saa tidlig, at naar Rugen er tjenlig til at hugge, den netop kan afløse Rapsen, som da alt i en Tid har været stor nok til at benyttes. Bestemt til Foder, bør Rapsen saaes noget tykkere end sædvanligt, for at faae finere Stængler.

---

## Om Kummendyrkning.

---

Den Maade, hvorpaa Kummen dyrkes i det Preussiske, i Omegnen af Halberstadt, i en Omkreds af flere Mile, hvor næsten enhver Bonde dyrker denne Plante, er saa afvigende fra de theoretiske Anviisninger, der hidtil ere komne mig ihænde, at jeg (da jeg formener at Behandlingsmaaden der, hvor Planten dyrkes i det Store som Handelsartikel, snarere maa antages for den rigtige, end den ved andre smaae Haveexperimenter anvendte), her vil nedsette, hvad jeg paa min Reise i Sommeren 1824 selv var Vidne til, og de Oplysninger, jeg indhentede hos praktiske Landmænd i bemeldte Egn, Kummendyrkning vedkommende.

Saa tidlig som mueligt tilsaaes et velgjødet Havebed med Kummen, hvorefter Planterne til St. Hansdag vil have den passende Størrelse til Udplantning. Naar Jorden er vel tilberedt, enten ved flere Pløininger, eller ved en Pløining efter Staldfoder, skrides til Udplantning imellem St. Hansdag og medio Juli. Planterne affortes

foroven og nedentil — de fine Trevlersødder — for end Udplantningen, og sættes i en Afstand af 6 à 8 Tommer fra hinanden, og har man forsikret mig, i et velbehandlet Jordsmån ingen Banskkelighed at være underkastet ved at holde dem rene, da een Skuffling næsten altid er tilstrækkelig, hvilket jeg ei heller kan drage i Tvivl, da jeg i en saa betydelig Omkreds ikke saae 3 mislykkede Rummenafgrøder.

I meget vaade Aargange er Planten udsat for at afbides af Orme, hvilket dog hyppigst finder Sted i stærke Jorder — Egnen omkring Halberstadt er noget let — og denne Mislighed er den eneste Banskkelighed, der afholder Enkelte fra at dyrke denne saa meget lønnende Plante.

Paa Hjemreisen, de første Dage i Juli Måned, saae jeg saavel Udplantningen som Høsten. Det første Arbeide skeer her ved gjensidig Assistance, og et Par Tønder Land ere saaledes i en Hast beplantede. Planten høstes paa følgende Maade: — Naar Frøet er saa modent, at det lader sig løsne fra Frøhuset ved en let Gnidning, ruffes Planten ligesom Hør, og sættes i Hob, et Halmbaand flaaes derom, og lidt Jord kastes op for Endene, for at Vinden ikke skal omkaste Hoben.

Nogle Dages Soelstin er da tilstrækkeligt for at fuldende Modenheden, og Frøet afbankes da paa Stedet liig Rapsæd.