

Toende kronede Priisskrifter, be-
træffende det Spørgsmaal: Hvad
kan der virkes for at gjøre det hol-
steenſke Smør mere ſikket for Han-
delen, fornemmelig med Henſyn til
dets Forſendelse til fjerne og varme
Lande?

(Oversatte af "Neue Landwirthſchaftliche Feſte, herausge-
geben von der Central-Adminiſtration der Schleftwig-Hol-
ſteinſchen patriotiſchen Geſellſchaft.
Erſtes Feſt, Hamburg 1827").

I.

af W. Girschfeld, Eier af Groß-Nordſee i Holſteen.

Om den bedſte Maade at behandle Smør paa.
Denne, for de Holſteenſke Landmænd, ſaa sær-
deles vigtige Gjenſtand, fortjener medrette en
grundig Underſøgelse, da der deels med, deels
uden Vidende, bliver, i mange Tilfælde, begaaet
baade ſmaa og ſtore Feil, ſom, med nogen
Opmærkſomhed, ofte kunne forebygges; hvilket

ei allene vilde videre udbrede, men og forsøge den Berømmelse, hvori det Holsteenske Smør staaer, saa det kunde blive endmere søgt baade for dets Tjenlighed til Forsendelse og for dets Velsmag.

Med denne vigtige Gjenstand kommer det nu an paa følgende 3 Hovedpunkter:

- A. Qvægets Røgt.
- B. Smørrets Tillavning.
- C. Den meest hensigtsvarende Omgangsmaade med dette Product som Handelsartikkel.

A. Qvægets Røgt.

Kørne maae fremfor alt være sunde, og indtræffer der, som ofte er Tilfældet, enkelte Sygdomme, er det meget vigtigt at de syge Individuer strax blive affondrede, og at deres Melk ikke kommer i nogen Forbindelse med den til Smørret bestemte Melk. Sundhedens Vedligeholdelse er den anden Betingelse; den opnaaes ved a. sundt Foder, b. passende Stalde, c. Kørens gode Behandling. Det tjenligste Vintersoder bestaaer af Straae, Høe og Kjerne; Sommerfoderet af gode Græsgange. Straae og Høe maae under Høsten være tørret og bjerget saa godt som muligt, at det ikke i Læden bliver muggent eller skimlet. Blandt Kornsorterne er Havren den fortrinligste, fordi den giver meest Melk og Fløde, og det bedste Smør. Sommerfodringen er bedst paa Græsgange, som ere sunde, vel

afgraveede, have Eye og ere forsynede med gode Vandinger. De tørre magre Græsgange med en fiin Græskorpe give vel det meest krydrede Smør, dog er det langt fordeelagtigere at udlægge Græsmarkerne i saa god Kraft som muligt, og med en god Blanding af rød og hvid Klever. Bliver da end det betydelig større Quantum Smør ogsaa noget stramt, kan denne Smag meer eller mindre hæves ved en omhyggeligere Behandling.

Voret giver det fortrinligste og meest velsmagende Smør, som og bedst kan holde sig, fordi Græsarterne i Kornstubben ere fine og unge, Veirliget paa den Tid sædvanligen er kjøligt og mere eensformigt, derfor gunstigere for Smørrets Tillavning, og endeligen fordi Kærne da have ældre Melk.

b. Den bedste Stald er om Vinteren en god Koelade med de fornødne Dørre og Vinduer, at Trækvind og en altfor stor Kulde og Hede kan forebygges. Ogsaa maa Qvægets Leie være godt broelagt og rigeligen forsynet med Strøelse, saa at de Kær, som skulle kælte, kunne ligge blødt og tørt og Urinen godt kan afløbe.

c. Den gode Behandling bidrager uendelig meget til Qvægets Hulb. Bliver Foderet tildeelt Kærne ofte, og i smaae Portioner, blive de mildt og sindigt behandlede, blive de ukladte

paa en indhegnet Plads, mens Gjøbningen udføres, at de der kunne røre sig, og drives de dagligen to Gange til en nærliggende Bading, dog kun faa ad Gangen, paa det de ikke skulde trænge eller støde hinanden og dog blive vante til Luften; iagttages alt dette, saa er det en Glæde at see Dvæget.

Er Kygteren derimod boven og plump, gives Kærne Foderet i store Portioner, da, om Foderet end er nok saa godt, overpuste de det, de forsluge sig, og skjytte ikke mere derom; en stor Deel deraf kommer derved i Gjøbningen. Tumler man med Dvæget, støder det paa Hærerne med Hjulbøren, eller bliver det trukket til Vands i store Hobe, saa det trænges og stødes, ville mange kaste Kalve o. s. v., og det gaaer ilde.

Paa Græsgangen maae enten slet ingen Hunde komme til Dvæget, eller Hyrdehunden maa være from og lydlig, saa at Kærne ikke blive stærkt jagede. De maae ikke heller have for langt at gaae til Malkepladsen; de maae behandles godmodigt af Malkepigerne og males rene.

B. Smørrets Tillavning.

Med Smørs Tillavning kommer det fornemmelig an paa stor Reenlighed og Nøiagtighed. Følgende er især at betragte: a) Melkekjelderen; b) Meierieredskaberne; c) Melkens Behandling; d) Smørrets Behandling.

a) Melkefjeldereren maa ligge mod Nordost, og mod Sydvest være beskyttet af Meieriebygningen; den maa være rummelig og høi, saa der kan være to Rader Vinduer, for neden lave og for oven høie. Vinduerne maae være forsynede med Luger og Gitter, saa at Temperaturen om Sommeren kan blive holdt saa lav som muligt ved Lugerens hensigtsmæssige Aabning og Lukning, og om Vinteren blive modereret ved Vinduernes Lukning. Gulvet maa være belagt med gode Fliser, fordi disse ere de kjelligste og letteste at holde rene. Kjeldergulvet skylles og vaskes tørt hver Gang en Kad Melkebøtter er affkummet. Det maa i Midten være forsynet med en god Afledningsrende, og ved Melkens Siening maa en Pige bestandigt være beskjefdiget med at hensætte Bøtterne, og hvergang viske de spildte Draaber af med en vaad Klud; kort, Melkefjeldereren maa paa Gulv og Bægge være saa reen, at man med største Appetit kunde spise paa Fliserne. Ligesaa megen Opmærksomhed maa man anvende for at vedligeholde Luftens Reenhed. En fordærvet Luft har, ved enhver Fermentation, Drydation og Absorption, den skadeligste Indflydelse paa Flødens Affondring, som Følge af Melkens zarte Egenkab. Formeddelt denne er allerede den ringeste Ureenlighed til Skade, og derfor maa man i og ved Melkefjeldereren bortfjerne alle Stoffer, som uddunste.

Følgende ere de Mangler, som findes ved mange af vore Meierier, og som ofte kunne afhjælpes med liden Møie. I Melkekjelderens bliver strøet med Sand. Ved denne Strøen, Feien, med videre, bliver Melken ureen, og den Mælk, som spildes, kan da ei opvaskes hver Gang, men bliver suur i Sandet, og gjør Luften ureen. Ofte er Kjelderens indskrænket, lav, og savner de fornødne Vinduer, der opstaaer derfor en fugtig Kjelderluft. Endnu stæmmere Virkning har Svinesien, naar den ligger nær ved Melkestuen; de skarpe Dunster, som her udvikle sig, trænge igjennem Vinduerne, og virke høist skadeligt paa Melken. Rødestenene ere undertiden ikke rigtigt anlagte, eller rummelige; det deri staaende Skyllevand kommer da i Forraadnelse, og udbreder en stæm Lugt igjennem Afløbsaabningerne fra Melkestuen. Jeg har truffet paa Meierier, hvor Østeskammeret kun var adskilt fra Melkestuen ved et Gitter, ja vel endog paa nogle, hvor Østene selv laae i Melkekjelderens, hvilket er meget ilde, da Østens stærke Lugt meddeler sig Melken og Smørret. Hvad der altid har gjort et ubehageligt Indtryk paa mig, var, naar jeg, selv paa Steder, hvor jeg mindst formodede sligt, saae ganske forskjellige Gjenstande hensatte i Melkekjelderens, der paa en Maade var gjort til Pultekammer for Meierien. Jeg har ikke allene der fundet saltet Kjød, slag-

tede Kalve, Levninger af Mad ic., men selv skident Linned, Bugger og lignende Sager, som allerede i et Pulterkammer vilde give den ubehageligste Lugt. Disse og lignende Feil kan man meget let undgaae, naar man kun vil det.

b) Meierieredskaberne. Er det som ovenfor sagt nødvendigt at holde det Rum reent, hvori Melken bliver hensat, saa er det endnu mere fornødent at holde de Kar rene, hvori Melk og Fløde skal staae, og hvori den øvrige Behandling skal foretages. Spande, Bøtter, Saaer, tilligemed Kjernen og Smørtruget maae ikke alene bones, skrappes og skylles med reent Vand, hvergang disse Redskaber ere brugte, men hvor der bliver noget siddende, maa man anvende Salt, og er det endnu ei tilstrækkeligt, maa Karrene strax udfoges. Paa mange Steder finder man Bøtter malede med Oliefarve, hvilke jeg imidlertid ikke ynder, thi vil jeg end overse, at Pigernes og Meierstens Dovenskab derved næres, og antager jeg end at Smagen af Oliefarven kan, ved lang Ubludning med Vand og Balle, for størstedelen undgaaes, saa er det dog meget ilde, at Bøtterne ikke kunne blive bonede med Lud, og endnu mindre udfogte deri. Antager man nu, at reent Vand nok kan rense de malede Bøtter, men der træffer et Sted, hvor Farven tilfældigviis er sprunget af, saa virker strax Syren paa dette Sted; vil man spare

sin Nøie med at koge og bone Bøtterne, saa anskaffer man sig glasserede Kar.

c) Melkens Behandling. Er der strøet tilbørligt i Stalden under Køerne, og Koestalden er forresten hensigtsmæssigen indrettet; bliver Gjødningen om Sommeren skovlet sammen paa Malkepletten, som det sig bør, eller skifte Køerne Malkeplet, vil det være let at holde Melken reen under Malkningen. Melken af syge Dvere ic. maa, som forhen er bemærket, affondres. Den gode rene Melk bliver strax efter endt Malkning bragt i Kjelderens, og med største Omhyggelighed strax siet i rene Bøtter. Disse maae alle staae ved Siden af hinanden, for at den rene, friske Luft, der dog ikke maa blive bevæget formeget ved for stærk Træk, kan have sit Spillerum over dem. Dette lemper man ved, efter Omstændighederne, at aabne eller lukke de høiere eller lavere Luger, der ere anbragte paa Melkekjelderens Side og Endemuur.

Melken bliver staaende saalænge indtil al den Fløde, som den indeholder, har sat sig paa Overfladen; dog bør den afflummede Melk ikke have noget Anstrøg af Syre, naar ei Smørret skal tabe dets Belsmag og dets Evne til at holde sig. Ved jevn Temperatur, kjølig Luft i Kjelderens, ved rene Kar o. s. v., indtræffer Afflumningen nogenlunde til eens Tid; indtræffer der et usædvanligt varmt Veir, befordres Syrlighe-

den meget herved, og ved Tordenluft kan den især komme saa hurtigt, at man maa anvende den største Opmærksomhed for at forebygge flette Varer. Under saadanne Omstændigheder maa Meierstuen midt om Natten være ved Haanden for at besørge Affkumningen, og nøie iagttage Melkens Beskaffenhed. Den affkummede Fløde kommer nu strax i Flødesaaen, og bliver staaende saalænge indtil den er bleven temmelig tyk, og har antaget en behagelig syrlig Smag.

d) Smørrets Behandling. Har Fløden opnaaet den fornødne Grad af Syrlighed og Fasthed, saa foretages Kjærningen, som i Holsteen skeer helst ved Hestekraft. To større Qvantiteter Smør der paa eengang bliver samlet, og jo hurtigere Kjærningen gaaer for sig, desto bedre bliver Smørret; bedst er det, naar Smørret, som bestemmes til Forsending, bliver af een Kjærning, fyldt i Fougstager, hvorfor det maaskee var godt at indrette Smørtræernes Størrelse efter Meieriernes Omfang, og derved passe at de blive $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ og $\frac{3}{4}$ Tønde som de, der gaae i Handelen.

Ved Kjærningen maa nødvendigvis iagttages den størst mulige Reenlighed; thi den mindste Mangel ved Kjærnen kan strax være den hele Kjærning til Skade. Har Fløden den behørig Temperatur og Syrlighed og gaaer Kjærningen

raft og uafbrudt for sig, saa er Smørret fær-
dig i $\frac{1}{2}$ til $\frac{3}{4}$ Time.

Har Smørret nu behørigen affondret sig, bliver det optaget af Kjærnemelken, udskyllet i friskt Vand *), og strax bragt i Smørkjelderens til videre Behandling. Her gjennearbejdes det til det er tørt, saltet, og ligger omtrent 24 Timer for at komme i Pæge, hvorved de tilbageblevne Dele af Kjærnemelken opløses af Saltet, og affondre sig; tilsidst bliver Smørret endnu engang arbejdet igjennem, saaer det fornødne Salt, og slaget fra een Side i Truget til en anden. Smørrets gode Behandling er en Hovedsag, og kan kun læres ved Øvelse. Bearbejdes det ikke tilstrækkeligen, saa bliver noget af Ballen deri, det bliver med Tiden osteagtigt og bittert. Bearbejdes det derimod formeget, saa bliver det fiddet. Saa let det er for nogle Meierier, at træffe denne tilbørlige Grad af Behandling, saa kunne andre derimod, uagtet den største Anstrængelse og Møie, aldrig træffe det Rette. Disse sidste maatte derfor helst søge en anden Beskjæftigelse, for, ei at skade den Holsteenske Smørfabrication ved deres Mangel paa Kundskab om denne Haandtering.

*) Til denne Smørrets udskylning, tager jeg Vand af en stærk jernholdig Kilde. Smørret saaer derved en langt smukkere Farve, end naar man tager andet Vand, og dog ligger det kun et Døgn deri, og bliver blot udtrykket.

C. Sorholdsregler for at gjøre Smørret bedst
skillet til Handelsvare.

Er Smørret end af nok saa god Beskaffenhed, maa dog sørges for at denne kan være varig, ellers buer det ikke til at forsende, og er der end sørget herfor, (hvilket opnaaes ved Beskaffenheden af det Træ, man bruger til Foustager) saa kommer det endnu meget, ja maaskee meer end mange tænke, an paa Thara og Smørtræernes Udvortes.

a. Træets Beskaffenhed. Hvad enten der forlanges $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ eller $\frac{3}{4}$ Tønder, maa Træet altid være af eens Godhed. Man lader nemlig i December eller Januari Maaned fælde et fuldkomment sundt Bøgetræ, fordi der i disse Maaned der er mindst Saft i Træet; Veddet bliver derpaa strax opløvet, slaget i Staver, og saasnart muligt bragt i friskt, helst rindende Vand, hvori til den Ende et lidet Rum indgjærdes. Her bliver Træet liggende i 4 Uger for ganske at udludes, hvorefter det optages af Vandet, afbarkes, og sættes hen paa et luftigt Sted. Er Træet endelig tørt nok, bringes det under Tag (dog saaledes at det ikke kommer til at ligge paa et fugtigt eller sumpigt Sted) for at det om et Aar kan være fuldkomment tjenligt til Smørtræer, og man kan da ei frygte at Smørret bliver skimlet eller faaer Smag af Træet*). Man

*) I det Mindre og til særegen Brug, bevares

vil vistnok indvende, at dette tørre Træ er besværligt at bearbejde, og giver ingen Thara, som er vægtig nok. Dette vilde imidlertid kunne hæves ved:

b. Fremgangsmaaden med Tharaen. Der er altid klaget over, at den Holsteenske Smørthara ansættes for høit, saa at der nu allerede regnes 20 Pd. for en halv Tønde. Derved bliver det imidlertid ikke; Thara forhøies bestandigen fordi den antages at skulle dække Udgivten for Træet og Bødferarbejdet. Men nogle vindesynge Hollænderie-Giere drive altid denne Oversvægt videre, og kunne de ikke naae deres Hensigt ved Smørtræernes Tykkelse, saa vælger man grønt eller vaadt Træ, hvilket desværre har en slet Indflydelse paa Smørret, og skader meget Holstenernes saavel som deres Smørs Credit. Engælænderen, til hvem Hovedudførselen af vort Smør er skeet i de sidste Aar, giver os altid rigtigt Maal af sine Fabrikvarer, ja sædvanligen Overmaal, og anseer den store Thara som noget, der ikke er reelt. Han er derfor meget utilbøielig til at kjøbe Holsteensk Smør, og kjøber det ikke, naar han ei nødes dertil, enten af stor Mangel eller paa Grund af Barenes fortrinlige

Smørret bedst, naar det slaas i store Krukker med uskadelig Glassur (Sanitetsgult), tilbindes med et reent Klæde og sættes i et Trækvar, saaledes at Krukken ganske er omgivet af Salt. Paa denne Maade holdes Smørret stedse kjøligt.

Bestaffenhed, eller deres meget lave Priser. Men dette Onde vilde let kunne afhjelpes. Enhver Meierie-Gier, som vil fremme sit eget Vel, anskaffe sig et Brændejern med sit Navnetræk, brænde dermed hver Halvtønde paa Bunden og paa Siderne, og tæt ved dette Stempel, som maa være ham helligt for hans Credits Skyld, bør han brænde Foustagerne virkelige Vægt. Ved denne Brænding er den største Samvittighedsfuldhed nødvendig, og hellere maatte man angive en noget sværere, end en altfor let Thara. Bliver end ikke Sælgeren strax skadesløs ved det hyppige Tab paa Thara, saa har jeg dog den fuldkomneste Overbeviisning om, at det Unbefalede i Almindelighed vil have den bedste Indflydelse paa den Holstenske Smørhandel.

c. Smørtræernes nette Udvoortes. En Huusmoder, som forresten har alt reenligt, ordentligt og ziirligt i sit Spisekammer, taaler ikke gjerne at en plump Halvtønde Smør, med grønne Baand og af grovt Arbeide, staaer imellem det Dvrige. Derfor bruge man glat og hvidt Træ; lade det peent bearbejde, og belægge med afbarkede hvide Baand. En saadan Smørfoustage, forsynet med et ziirligt Mærke, lider en ordentlig Huusmoder gjerne i sit Forraadskammer. Derimod har jeg endnu tilbage en Bøn til Consumenterne, at nemlig Smørret ikke hensesættes i indelukkede Skabe og Spisekammere, hvor der

staaer stærktlugtende Sager, saasom Ost, Rager, forgjemt Mad og andet deslige.

II.

(Af Kjøbmand P. A. Römer i Hamburg).

I Dag den 28 August kommer mig tilfældigvis No. 35 af den Altonaer Merkur i Hænderne, hvori jeg blev den Artikel vaer fra det slesvig-holsteenske patriotiske Selskab, som angaaer Smørhandelen. I hvorvel Terminen til Besvarelsen af det deri fremsatte Spørgsmaal er snart forhaanden, føler jeg mig desuagtet foranlediget til at yttre noget om denne Gjenstand, der i flere Aar har tildraget sig min hele Opmærksomhed.

Af foranførte Aarsag seer jeg mig nødsaget til at indskrænke Besvarelsen af Spørgsmaalet, og vælger derfor en historisk Fremstilling af den holsteenske Smørhandel (til Udlandet) i det sidste Decenium. Efter et mangeaarigt Ophold i England, vendte jeg efter Hamborgs Befrielse tilbage i 1814 med den Bestemmelse, at indlede med London en ordentlig Handel med det holsteenske Smør (som i Almindelighed var ubekjendt i England) paa samme Maade som den er i Gang med de hollandske Provindser Westfriesland og Groeningland.

Den Omstændighed, som fremmede denne Plan og hvorpaa mine Forhaabninger om Held styttede sig, var mine tidligere Forbindelser med de større og mindre Smørhandlere i London, som i Sommermaanederne faae ugentlig 4000 Foustager Smør af 80 Pd. Netto Bægt fra Havnen Harlingen i Provindsen Westfriisland.

For at gjøre mine Handelsvenner bekjendte med denne Artikel fra Holsteen, sendte jeg dem i 1815 nogle Halvtønder til Prøve. Omend= skjøndt derefter fulgte nogle smaae Bestillinger, saa havde dog dette første Forsøg ikke det Resultat, som jeg lovede mig; man klagede over, at Varerne ikke vare friske, over stærk Smag af Træ (i Handelen kaldet staffig) og over Skimm= mel, endvidere over Foustagerens usædvanlige Størrelse; hvorfor man afholdt sig fra at gjøre betydelige Bestillinger af denne Artikel. Hvor= ledes skulde jeg nu hæve dette Onde da jeg, af Mangel paa directe Forbindelse med de holsteens= ke Producenter, maatte henvende mig til de herværende Smørhandlere uden just at være Kjender nok til strax at indsee og forebygge Fei= lene. Senere Bekjendtskab maatte nødvendig medføre nøiere Kundskab om Smørrets Quali= tet, og skjøndt dette satte mig strax istand til at kunne gjøre et bedre Valg af Varer, saa var dog Handelen med Engeland indtil Aaret 1821 ikke af det Omfang, som jeg havde ønsket. Ho=

vebaarsagen laae i Halvtøndernes Størrelse, som man ikke lider i London og hvortil kunns Kjøbere vovede sig ved indtræffende Omstændigheder, ligesom man og savnede det hollandske Smørs friske Smag, som man er vant til (fordi det forsendes friskt nedflaaet). Disse Omstændigheder forarsagede da, at Forskjellen af Prisen imellem det hollandske og holsteenske Smør kunde antages for 7 til 8 Rbdlr. pr. Tde. til Tab for sidste Sort.

Den faste Overbeviisning at en Forandring med Foustagerne og Varernes hurtigste Ufsendelse var nødvendig for at skaffe det herlige holsteenske Product Ufsætning i England, og at see det nærme sig det hollandske Smør i Priis — Umuligheden at kunne bringe det i Gang ved de herværende Smørhandlere, som alt i 3 Aar havde anmodet om smaae Foustager, alt dette foranledigede mig til den Beslutning at søge Bekjendtskaber i Landet selv for paa denne Maade at opnaae det forønskede Niemed. 1822. I dette Aar er det lykkedes mig for første Gang at formaae nogle Smørproducenter til at laae deres Smør i smaae Foustager efter en tilsendt Model. Hr. T. Thomsen til Bredeneæ var den første, som bekvemmede sig dertil, og jeg blev derved sat istand til i October at sende til en Detailhandler i London den første Regning paa 40 Foustager (7 Tønder) fint holsteenskt Herregaards-

smør. Virkningen var som jeg havde ventet. Af flere erholdt jeg snart Bestillinger med høiere angivne Priser for Smør i smaae Foustager; dog kunde af Mangel paa disse Foustager kun lidet blive udført til den Tid.

Man dannede i Aaret 1824 flere af de smaae Foustager, hvis Form bestandigt blev bedre, hvilket meget befordrede Handelen, saa at jeg i dette Aar forsendte 1,900,000 Pd. holsteenskk, slesvigsk og jydsk Smør til London. — 1825. Den Beredvillighed, hvormed man nu overalt henslog Smøret i smaae Foustager, har været til største Gavn for den holsteenske Smørhandel og ogsaa tildeels den ugentlige Indlevering af dette Aars friske Vintersmør Indtil Maaidag, som er bleven forsendt i smaae Foustager til Engeland. De tidligere Forhold af Priser imellem det hollandske og holsteenske Smør have ophørt; man gjør kun i London endnu en Forskjel af omtrent 2 Rbdlr. pr. Lønde, og i mange Tilfælde og af visse holsteenske Gaarde er Prisen allerede liig med det hollandske. Vintersmøret, som Landmanden endnu for saa Aar siden fik forholdsmeetsigt slet betalt, er nu ved Indførselen af de smaae Foustager sikket derimod.

For omtrent 10 Aar siden kjendte man kun lidet til Smørs Forsendelse til Engeland, som nu er det Land, der har den største Indflydelse paa holsteenske Smørpriser. Den temmelig almindelige Brug af smaae Foustager har gjort Handelen

med Smør til Engeland almindeligere, og man kan antage at af andre herværende Handelshuse er tilsammen bleven forsendt circa 400,000 Pd. Smør i Aaret 1824 til London, hvorved det hele Quantum af holsteensk og flesvigsk Smør, som er sendt til Engeland, vel udgjør 2,300,000 Pd. Det er at formode at Handelen vil endnu blive mere almindelig. Endskjøndt denne Concurrence (efter saa megen Nøie og Bekostning) er maaskee imod min Interesse, bør jeg dog ikke tage Hensyn til den, hvor det kommer an paa det almindelige Bedste, og jeg er tilstrækkelig erstattet ved den Gørelse, at have bidraget noget til at fremme dette Niemed.

Om det meklenborgske Smør og dets mulige Indflydelse paa det holsteenske.

De preussiske Landmænds tiltagende Industrie har for flere Aar siden havt til Følge, at det meklenborgske Smørs Forsendelse til Preussen er aftagen; derimod er i de to sidste Aar sørt en overordentlig stor Mængde hertil, især i indeværende Aar, hvor det ved den engang aabnede Wei til Engeland finder god Affætning. Siden har Tilførselen fra Meklenborg været meget betydelig. Omendskjøndt det meklenborgske Smørs Qualitet ikke kan lignedes med det fine holsteenske, bliver det dog forsendt til London af adskillige Handelshuse for fint holsteensk, hvorved det holsteenske Smørs

gode Navn staaer Fare. De meklenborgske Landmænd antage meget gjerne enhver Forandring, man foreslaaer dem, ihenseende til Foustagerne; disse ere tildeels smukt forfærdigede, og hvad der mangler i Varernes Qualitet, erstatter Foustagerne Udseende og dissees reelle Thara. Dog mangler det ikke paa Undtagelser, thi undertiden finder stort Bedragerie Sted ved Tharas Angivelse. Der ere dem, som i dette Aar erholdt Bestillinger af fiint holsteenskt Smør i smaae Foustager, og som ikke kom i Forlegenhed, da her var et tilstrækkeligt Forraad af meklenborgskt Smør, som blev sendt til London for fiint holsteenskt, hvorfor her og ingen sølelig Mangel var paa holsteenske Varer. Saadan Fremgangsmaade kunde jeg naturligviis ikke følge, og for at holde det holsteenske Smør i sin Credit, gav jeg ved Forsendelsen til Engeland det holsteenske og meklenborgske Smør særskilte Mærker med Brændejern; (en Forholdsregel, som jeg ansaae fornøden for min egen Interesse) og derved haaber jeg temmelig at have forebygget den Fare, der truede det holsteenske Smørs gode Navn.

Om det holsteenske Bønder-smør.

Productionen af denne Sort er ved den forsøgte Dvægbesætning blevet saa betydelig, at det nu allerede udgjør en vigtig Handelsgreen til Engeland, som endnu kan udvides. Desværre sen-

des meget Bønderesmør til London for fiint Herregaardsesmør, men som kun er til Skade for det sidste. Det var at ønske at enhver af disse tvende Sorter maatte i Landet selv blive betegnet med paabrændte Mærker, der kunde tilkjendegive Bærernes Oprindelse.

Om det Slesvigiske Smør.

I dette Hertugdømme gives der alle Slags, fra den fineste til den ringeste Qvalitet, som hver for sig kan udføres til Engeland. For det ordinaire Riber Bønderesmør indtil det ædle Schwansener Herregaardsesmør er der i de sidste 10 Aar aabnet Handels-Wei til Engeland. Hvad det fine Smør fra dette Hertugdømme angaaer, saadant som det leveres fra Herregaardene Schwansen og Dänischwold, da er Qvaliteten at sætte ved Siden af det holske. Producenterne i hiin Egn, især paa Gaarden Schwansen, have strax fra Begyndelsen af virket til Indførelsen af smaae Foustager, og navnlig de Herrer Berendsen til Casmark, Wittrok til Maasleben og Horst. Den største Deel af det Smør, som produceres i Hertugdømmet Slesvig, bestaaer af middel- og ordinaire Sorter, hvilken Artikel jeg herefter vil omtale; imidlertid maa jeg endnu tilføie, at der fra dette Hertugdømme kunde udføres et langt større Qvantum Smør til Engeland, saasnart der kunde blive indført en Forandring med Foustagerne og den urigtige Thara.

Om Maaden, hvorpaa Smørret udfikkes herfra til England.

I Aarene fra 1815 til 1822 blev det holsteenske Smør affendt til London i Skibe, som vare ladede med alle Slags Kjøbmandsgods, hvilket ofte var til Skade for Commitenterne, idet saadanne Skibes Ladning ofte indeholdt Varer, som især paa en lang Reise let tog Varme, saasom Enebær, Korn og linnede Klude naar de vare vaade, hvorved Smørrets Qualitet led meget; hertil kom at Heden undertiden var saa stærk, at det halve af Smørret løb af Foustagerne. Da nu Mængden af det Smør, som sendtes til London havde tiltaget betydeligt, tænkte man paa at forebygge Tab i nysnævnte Anledning. Til dette Diemed paatog et Handelshuus i London sig at bygge et eget Slags smaae hurtigseilende Skibe, som allene skulde lades med Smør. Der ere nu allerede 6 saadanne Skibe af 40 til 50 Pæster, som regelmæssigen fortsætte Farten mellem London og dette Sted. Saaledes bliver nu Smørret sendt herfra til Londoner Marked, paa samme hurtige og sikre Maade som i mange Aar er skeet fra Harlingen. Med denne nye og for Holsteen saa gavnlige Indretning med Smørs Affendelse, forbandt man og tillige den Hensigt, at faae denne Artikel desto friskere til Marked, hvilken Hensigt dog ikke nu har været ganske at opnaae, fordi saamange Pro-

ducentere i Holsteen holde paa deres Sommersmør indtil Høsten, med hvilke gamle Varer Engelanden ikke er tjent om Efteraaret og Vinteren. I den sildige Aarstid forlanger han det Product, som sidst er tilvirket, han forlanger da kun Voresmør. Det vil altid blive en vanskelig Sag at overbevise Landmændene i Holsteen om at det holsteenske Smør kan kun ved Leverance af friske Varer i passende Foustager ikke allene blive agtet lige det hollandske, men maaskee endog foretrukket det; at sølgelig saadant maa være af den væsentligste Nytte for Holsteens Smør-Producenteres Almeen-Interesse. Man kan fra Producenternes Side ville bestride denne Sætnings Rigtighed ved at anføre, at man til Michaelis Marked har solgt Sommersmør til samme Priis som Voresmørret; i saa Fald fulgte dog altid Voresmørret med i Kjøbet. Det er imidlertid aldrig kommet til Sælgerens Kundskab, hvad Erstatning jeg ofte har maattet give mine Commitentere paa Sommersmørret for sammens naturlige Mangel paa denne Aarstid, saafom dets Smag af Træet, at det var skimlet o. s. v. Erfaring lærer Smørhandlerne at vogte sig for Indkjøb af Sommersmør i Efteraaret naar saadant er bestemt til Engeland, hvor kun friske Varer ere agtede, deels formedelt den høie Told, og deels som Følge af Consumenternes Luner; de nødes til at gaae yderst forsigtigt til.

værks med saadanne Varer, særdeles i varme Sommer.

Om Smørs Afskibning til Spanien.

Man har allerede i lang Tid forsendt Smør til Spanien; dog er det Quantum, som er afskibet til dette Land, saa lidet, at det ikke kan have nogen directe Indflydelse paa Prisen. Man kan antage, at der aarlig forsendes 800 indtil 2500 Halvtønder Smør til Spanien. De Handlende, som gjøre Indkjøb for Spanien, vove ikke at kjøbe smaae Foustager fordi de frygte, at Spanierne vilde foretrække at forskrive saadanne isteden for Halvtønder, og da de ere underrettede af de herværende Smørhandlere om, at disse Foustager kun sjelden kunne faaes, tragte de ei heller derefter.

Thara af Smørfoustagerne bliver i Spanien beregnet procentviis, det er 20 pCt. af Foustagernes Bruttovægt. Kjøberne af Halvtønder have en lille Fordeel paa Thara fremfor dem, som sende Foustager af $\frac{1}{2}$ Tøndes Størrelse, fordi en Halvtønde af 150 Pd. Vægt giver i Spanien en Thara af 20 pCt., altsaa

30 Pd.
Her er kun godtgjort en Thara af ' 20 Pd.

Tab 10 Pd.,

eller $6\frac{2}{3}$ pCt.

Paa trediedeel Tønde berimod af 110 Pbd.	
til 20 pCt. er Thara	22 Pbd.
Herpaa godtgjøres	14 Pbd.

Tab 8 Pbd.,

eller $7\frac{2}{3}$ pCt.

Den ringe Forskjel er strax fyldestgjørende hævet saasnart Kjøberne af Trediedeeltønder bliver tilstaaet en Thara af 15 Pbd., som egentligen er ret og billigt, fordi de tomme Foustagers Bægt sædvanligen er fra 18 til 22 Pbd. Hvad der, efter en saadan Forandring, endnu kunde være til Hindrer for Smørs Uffendelse til Spanien i Trediedeeltønder, bestaaer kun i den Dvervindelse, at rive sig løs fra gammel Sædvane.

Om Smørforbruget i Stæderne Altona og Hamborg.

Disse Stæders Hovedforbrug bestaaer for største Deel af middelmaadige og ordinaire Varer. Det første Slags bliver indført i stor Mængde fra de nærliggende Marskegne, saavel som ogsaa ved Dpkjøbere af Bøndersmør, men det ordinaire indføres fra Sjælland og de danske Der. Af flint hollsteenskt Herregaardsmør bliver forholdsviis brugt overordentlig lidet i disse Byer, hvorfor man fra dem ikke kan vente nogen Stigen i Prisen paa det hollsteenske Smør, ligesom de isvrigt ikke kunne have nogen Indfyldelse derpaa.

Ummærkning.

Naar man nu kan antage, at det er Markedet i London, som bestemmer Prisen paa vort Smør (hvilket vel inaaen kan omtvivele, som er noget bekendt med denne Gjenstand) og at det holsteenske Smør er istand til at hæve sig til en høi Credit i hiint Land ved dets naturlig gode Qualitet, ved den Forbedring, det endnu kan modrage, og ved dets Nedlægning i passende Foustager, saa tillader jeg mig at tilføie nogle Ord, om hvad der kan befordre dette forønskede Maal.

Om det holsteenske Herregaardsmørs Beskaffenhed.

Om dets gode Egenskaber taler jeg ikke, men kun om dets Mangler. Man klager i London ofte over, at det ikke er aldeles frie for Melkdele, og at der, naar man prøver det med Smørsøgeren, viser sig Melkdele istedenfor Saltlage; dog troer jeg ikke at dette er ofte Tilfældet. Mere grundet synes den Klage, at Smørret ofte er gjennemarbejdet mere end det burde, hvorved det taber sin Elasticitet, og antager et sidtet Udseende, hvilket kan ansees som en Hovedfeil. Ved større Opmærksomhed kan denne Mangel hæves uden Banffelighed.

Vintersmørret, nedlagt i smaae Foustager, har i indeværende Aar vundet et godt Navn i England ved de derhen ugentlig sendte Leveran-

cer, men dette Slags vil dog endnu en Stund staae tilbage for det hollandske Vintersmør. Om endskjøndt den Methode at farve Vintersmørret har hertillands gjort store Fremskridt i de sidste fem Aar, og mangen Landeiendom leverer smukt farvede Varer, saa er der dog endnu i Almindelighed en altfor stor Forskjellighed i Farverne. Paa to Naboegaarde i Holsteen finder man ogsaa to forskjellige Sorter Smør, medens man i Holland holder meget over, at Vintersmørret har eens Farve, fordi man agter saadant i London og har sin Fordeel deraf. En Forholdsregel, som vel fortjener at efterlignes. Paa nogle Gaarde bliver Smørret farvet formeget, paa andre slet ikke. Begge Sorter ere uskikkede at sende til England; og af begge Extremes bør man foretrække Mangel paa Farve. Paa nogle Steder finder man ogsaa Smørret mere eller mindre plettet, hvilket enten maa tilskrives Farvestoffets mangelfulde Sammenblanding med Smørret, eller og hiints slette Beskaffenhed; i dette sidste maa man vel oftest søge Aarsagen til Smørrets ueensartede Farve. Af dem, som levere Smør til mig, har jeg ofte hørt Klage over den Orlean eller Farve til Smør, som faaes i de smaae Kjøbstæder; jeg har da sendt dem frisk Farve; dog er saadant besværligt og lader sig ofte ei udføre. God frisk Orlean burde man have til Salg i Stæderne Oldenborg, Lütkenborg, Neustadt, Cutin, Oldesloe, Segeberg,

Pløen, Presh, Kiel og Eckernförde, og de, som
 der forhandle denne Varesort, burde anskaffe sig
 den frisk ved hver Vinters Begyndelse; thi man
 kan antage, at den Orlean, som bliver tilovers
 i smaae Quantiteter (hvori den ikke gjerne vil
 holde sig Sommeren over uden at tabe af sin Qua-
 litet), er bleven ubrugbar til Smørfarvning.
 Slige fordærvede Varer træffer man undertiden;
 de ere stundom ganske fortørrede og blive dog
 brugte til Smørs Farvning. Saadan Vare fat-
 tes ei allene den nødvendige Farvestof, men inde-
 holder ogsaa Dele, som vanskeligen opløses, som
 blive mere eller mindre synlige i det Smør, som
 farves dermed og meddeleer det et slet Udseende.
 Sundt, frisk og velconditioneret Orlean er at
 faae i Hamborg hos Materialisterne de Herrer
 Schmidt, Walters og Contr. Warnecke, og i Al-
 тона hos Herr J. C. H. Hånel og flere; ogsaa
 jeg vilde gjerne paatage mig, fra Tid til anden,
 at forsyne Smaahandlerne i hine Byer med det
 fornødne friske Orlean. I Henseende til Farven
 i Almindelighed yttres man i Engeland, at det
 holsteenske Vintersmør har ofte en alt for rød
 Farve, og at det var at ønske, at Farven faldt i
 det Gule; hvilken Virkning en Tilfætning af en-
 deel Curcomae (Gurgemeie) vilde frembringe. I
 forrige Aar erholdt jeg fra London en Smørfarve,
 som jeg har sendt til flere, for at anvendes til
 Vintersmørret, men man har ikke brugt det, deels

forbi man ikke forstod Maaden at anvende det paa, deels og forbi saadan Farve vilde blive meget for dyr; isøvrigt er man paa saa gode Veie med at farve Vintersmør, at udenlandske Surrogater vel kunde undværes. Men Smørproducenten kan ei anvende Opmærksomhed nok paa denne Green af sin Deconomie; thi hvad vilde der vel have blevet af Vintersmørrets Priser (som nu næsten ere lige med Græssmørrets), om ei London skilte os ved dette Product, som stedsse tiltager i Mængde; især da dette Slags Smør hverken sendes til Spanien eller nogen anden varm Himmelegn. Endnu kan bemærkes, at Engælænderne kun tage Vintersmørret i smaae Foustager; sendes det i halve Tønder gjøres en Forskjel i Prisen af 2 til 3 Rbd.

Jeg kommer nu til en Artikel, som har den største Indflydelse paa Smørrets Qvalitet, nemlig Saltet. Næst Smørrets Hensaltning i Halvtønder har Brugen af Olbesloer-Salt været den anden Aarsag til at det holsteenske Herregaardssmør ikke har været agtet saa høit, som det medrette burde. Dog er Anvendelsen af Lüneborger-Salt bleven meget almindeligere, og man maa ønske, at det udelukkende maa blive brugt saavel i begge Hertugdømmerne, som ogsaa i Jylland og paa de danske Øer; thi hvor man endnu bruger grovt Salt, der taber Smørret af sin desuden ikke fine Qvalitet, medens det lüneborger Salt forædler den. Kun saa Lande ere saa lykkelige at have

i deres Nabolag et saa herligt Hjælpemiddel til Smørrets Forædling. Andre Sorter Salt have den Virkning, at give Smørret, som Engælænderne udtrykke sig, en fisset Smag; hvilken man medrette skyer mere, end ordinairt Smør uden saadan Smag. Jeg maa derfor vogte mig for ikke at sende Smør til Engeland, som er saltet med Oldesloer-Salt.

Om de Foustager, som anvendes til holsteenske Smør, og den Thara, som gives samme.

Bed at underrette mig om i hvad Slags Foustager Smørret burde slaæs, anbefalede man mig tvende forskjellige Størrelser. Et Slags af Form som de hollandiske Foustager, der indeholde omtrent 80 til 90 Pd. Smør. En anden Sort, som man vilde give Fortrinnet, maatte kun omtrent indeholde 60 til 65 Pd. Smør. Denne sidste store Forskiel i Vægt fra de sædvanlige store holsteenske Halvtønder af 150 til 160 Pd., lod mig befrygte Indsigelser af de holsteenske Landmænd mod saadanne smaae Foustager, og jeg befrygtede overhovedet, at de ikke lode sig indføre overalt; desbaarsag besluttede jeg at gjøre Forsøg med større Foustager fra circa 80 til 90 Pd. Netto. Jeg har allerede forhen omtalt hvilke Herrer først antog mit Forslag, men Hr. Kammerherre Neergaard og Hr. A. C. Brauer i Kiel have stor Fortjeneste af at have understøttet mig i denne Plan.

Paa mange Steeder brød man sig imidlertid ikke om denne nye Foranstaltning; enten havde man et Forraad liggende af Beed, som var for langt til smaae Foustager, eller man frygtede for, ved disse at tabe den sædvanlige Thara paa Halvtønderne. Denne Hindring kom jeg imøde ved at tilstaae Enhver, som brugte smaae Foustager, 4 Pd. extra Godtgjørelse paa Foustagen, og dette havde gode Følger. Nu bliver der vel paa mange Gaarde henslaget Smør i disse smaae Foustager, men en nøiere Bestemmelse for disse Bægt er høist nødvendig, og uden denne Gjenstands Regulering og Foustagerne's Forsærdigelse efter en bestemt Norm, opnaaes Hensigten kun halvt; den bliver meget mere forfeilet. For at vise Nødvendigheden af saadan Forholdsregel, vil jeg anføre følgende: Erfaring har lært, at de for to Aar siden indførte smaae Foustager gives en meget forskjellig Bægt; man har dem fra 10 til 22 Pd. Den engelske Smørhandler vil ikke vide af den specificerede Bægt paa hvert Foustages Thara, som jo desuden ikke lader sig udføre i Handelen en gros, men har foreflaaet mig en Norm, hvorefter jeg har at beregne de smaae Foustager's forskjellige Thara, og er saadant bestemt til 19 Pd. pr. Foustage. Vilde man ikke see det begyndte Bærk gaae tilbage, maatte man lempe sig, og det har jeg gjort, i det Haab, med Tiden at see et andet Princip indført med Hensyn til Foustagerne's Thara, og jeg ven-

ter virkeligen meget af den Indflydelse, Central-Administrationen kan have paa denne Hensigts Fremme; man tænke sig det Usikre, som har Sted i Tharas Forskjellighed (hos en Artikel i et og samme Format) fra 10 til 22 Pd., og hvilke Ulemper deraf opstaae, blandt hvilke den Omstændighed vel er den ubehageligste, at jeg maa give 19 Pd. Thara paa en Foustage, som beregnes mig til 10 Pd. og hvorfor jeg endnu har 4 Pd. at godtgjøre for Træet, altsaa et Tab af 13 Pd. paa hver Foustage, som veier 100 Pd. Brutto, følgerig et Tab af 15 pCt.

Omendskjøndt de Trediedeeltønder have hidtil bidraget til at bringe Smørhandelen paa Engeland i god Gang, vilde det dog skaffe bedre Udgifter naar man kunde beslutte sig til, nu og da at henflaae Smørret i smaae Foustager, som holde 60 Pd. Netto. Modeller af begge Slags ere ofte sendte til Landboere. — Det er vel her ikke paa urette Sted at omtale hvorledes Bødkerhaandværket i det Holsteenske trænger til betydelig Forbedring; thi i nogle Egne gives der sande Fuskere i dette Haandværk. Engælænderen betaler gjerne meget for et smukkere Udvortes; at give de holsteenske Smørfoustager et saadant, staaer i Bødkerens Haand, og man maa derfor gribe Forholdsregler til at forbedre denne Gjenstand, der synes ringe, men er dog meget vigtig. — Det er her ikke uhensigtsmæssigt at oplyse hvorfor man i Lon-

don har saameget imod Halvtønder. Det er Brug hos Detailhandlerne i London at udtage Smørret af Foustagerne i et heelt Stykke, at sætte det til Skue i Binduerne ud til Gaden, og deraf at stikke hvad der sælges i Smaapartier. Nu er det ikke allene mange Steder Tilfældet at Bindueskarmene ere for smaae til derpaa at hensesætte saa stor en Klump Smør, som en holsteenst Halvtønde kan indeholde, men en anden Ubequemmelighed, som endnu er værre, forarsages af de Træpinde, som drives igjennem Foustagen for at befæste Baandene, og som trænge ind i Smørrets Masse; herved danner der sig, naar Smørret udtages, dybe Huller og Furer paa dets Overflade, hvilket ærgrer Engælænderen, som i alle Ting seer paa et ziirligt Udvortes; ved de smaae Foustager, hvori man bruger Søm, kan saadant forebygges.

Om Thara paa de flesvigiske Smørfoustager.

Over det Ureelle i Thara paa Smørfoustagerne i dette Hertugdøm (de sydlige Provindser undtagne) har der længe været ført almindelig Klage; istedet for at blive bedre er det snarere bleven værre. Denne Daddel træffer i høi Grad Smørfoustagerne fra Angeln og Flensborgegnen. Fra Engeland har man sendt mig tilbage Bunde af Angelske Smørtønder, som give et stort Beviis paa det Bedragerie, der gaaer i Svang. Det An-

gelske Smør er, som en underordnet Sort, afholdt i Engeland, men dets Export derhen er meget vovelig formedelst den falske Thara, der allerede har kostet mig flere Tusinde, i det jeg engang for alle indestaaer Engælænderne for den rigtige Thara for ethvert Slags Smør, og maa give Godtgjørelse i Tilfælde af Deficit. Nu findes undertiden deriblandt Halvtønder, som med falsk Træ bringes til en Vægt af 36 Pd., medens Kjøberen maa lade sig nøie med 20 Pd. Ved Forsendelsen af dette Smør til Engeland er Tabet dobbelt søleligt, da Tolden, 3 s. pr. Pd., ogsaa maa bæres for Dervægten af det Træ, som er over den sædvanlige Thara.

Om de slesvigiske Smørfoustager er endnu at bemærke: at Ufsætningen af det slesvigiske Smør til Engeland vilde her være meget betydelig, naar man istedenfor Halvtønder kun henslog det i Fjerdinger af 70 Pd. Brutto. Mange gode Ordres for slesvigisk Smør kunne ofte ikke udføres af Mangel paa Fjerdinger. Jeg tør heller ikke lade ubemærket, at da den største Deel af Smør fra Hertugdømmet Slesvig bestaaer af middel og ordinairt, ansees saadant ogsaa for underordnede Sorter i London, saa at det staaer lige med nogle Sorter irlandsk Smør, som allene blive slagne i Fjerdinger, og saaledes tjene disse Foustager til Handel i det Indre af Landet; det slesvigiske Smør vilde ligeledes være tjenligt hertil, naar det kun

var henflaaet i Fjerdbinger; derfor kan jeg saa meget mere efter min Erfaring anbefale Indførelsen af Fjerdbinger i Hertugdømmet Slesvig.

Ved Besvarelsen af det opkaastede Spørgsmaal har jeg blot stræbt at vise den gode Gang af den holsteenske Smørhandel paa Engeland, fordi den er at betragte som en Hovedkilde, ved hvilken de herlige Meierier i Hertugdømmerne Holsteen og Slesvig kunne hæves endnu mere. Den Omstændighed at en betydelig Deel af denne Handel gaaer igjennem mine Hænder, gjør os Udførelsen mulig, uden at vi behøve fremmed Hjælp, og det blev mig let at angive de Midler, som nødvendig maa anvendes for at naae det Resultat, Central-Administrationen har havt for Øie ved at opkaaste Spørgsmaalet. Naar det af de hist og her i denne Fremstilling brugte Udtryk kunde synes, som om jeg søgte en Fortjeneste i, at have virket til Bedste for den holsteenske Smørhandel, da have Uttringer af den Art indsneget sig ganske imod min Hensigt, og saadanne Formodninger ville strax ophøre, naar man betænker, at det er kun Kjøbmands-Interesse, der har fremkaldt mine Bestræbelser. Naar man af Central-Administrationens Medvirkning tør vente, at de i forestaaende Afhandling omtalte Mangler blive afhjulpede, naar de gjorte Forslag blive almindeligen udførte, tør jeg tillidsfuldt yttre den Forsikkring, at det dobbelte Quantum af det Smør, som i Aaret 1824

er udført fra Hertugdømmerne Holsteen og Slesvig, vil i saa Fald finde villig Affætning til Engeland, og Godseieren vil som Følge deraf kunne forsøge sin Dvægbesætning, hvor saadant kan skee.

Jeg har grebet Pennen for at besvare forestaaende Spørgsmaal efter bedste Evne, endskjøndt jeg har skrevet imod min egen Interesse. Thi skulde de foreslaaede Forbedringer blive almindelige, vil der fremstaae en Mængde Concurrenter i Smørhandelen paa Engeland, den jeg næsten alene har havt Monopol paa; da nu just en saadan indtrædende Concurrence vil være til stor Nytte for Landet, kan man ogsaa efter enhver Handels naturlige Gang antage, at min Smørhandel paa Engeland vil lide noget Afbræk, men derfor skal det Held, min nærværende Bestræbelse maa have, være mig den skjønneste Erstatning.

Hamborg, den 31 August 1825.