

at den i Løbet af f. Eks. 4 Maaneder helt faldt bort. Det vil jo afhænge af Omkostningerne ved Oplægning, Rentetab, Vægttab, Leje af Lagerrum o. s. v., hvor stor Tolden skulde være for at gøre det fordelagtigt at lade Kornet ligge 4 Maaneder for at slippe for den, men Forslaget synes ganske snildt.

Man maa haabe, at der ikke for snart bliver Lejlighed til at høste Erfaringer om, hvorledes det vil gaa med Englands Forsyning med Levnedsmidler i Krigstid, og faa Lande have vel Grund til at haabe dette mere end Danmark, da de Varer, som herfra sendes til England, daarlig kunne taale at gemmes længe, medens Betydningen for vort Land af en Afbrydelse af den rolige Af-sætning til England er forholdsvis større end for de fleste andre Lande.

Lidt om franske Mejeriforhold.

Fra cand. polyt. G. Ellbrecht, der som Landhusholdningsselskabets vordende Mejerikonsulent foretager en Studierejse i Europa og Nordamerika for at blive bekendt med Mejeriforhold m. v., har Selskabet modtaget en udførlig Beretning om Mejeriforholdene i Frankrig, af hvilken det efterfølgende er et Brudstykke.

Mejeriforholdene i Egnen Charentes et Poitou (Vendée, Deux-Sèvres, Vienne, Indre-et-Loire) have udviklet sig saa mærkværdigt og intensivt, at man maa forbavses. For henved en Snes Aar tilbage var her næsten overalt frodige Vinmarker, som indbragte Ejerne gode Indtægter; Kvægholdet var kun ringe, og Mejeri-bruget selvfølgelig ogsaa kun meget lidt udviklet. Men saa kom Phylloxera'en og ødelagde Mark paa Mark, uden at man havde den ringeste Udsigt til at faa Afgrøderne erstattede. Ligesom af Nødværge lagde man sig

da mere og mere efter Landbruget og da fornemmelig efter Mejeribruget, idet man mente, at her maatte man hurtigst og nemmest, men fremfor alt sikrest, komme til at faa nogenlunde Ballance i Regnskabet; man gjorde det som sagt ligesom afventende, modstræbende; man vilde se, hvad Tiden vilde bringe og føre med sig, vilde se, om man ikke kunde faa de indbringende Vinmarker igen, thi det maa erindres, at i mange af disse Egne dyrkedes en ganske fortrinlig Drue, hvoraf megen af den saakaldte Cognac har været fabrikeret.

Lidt efter lidt forsonede man sig dog med Forholdene, med det uundgaaelige, og gav sig med en Energi og Udholdenhed, der vistnok er uden Sidestykke i det franske Landbrugs Annaler, til at opdyrke Jorden til intensivt Landbrug, og da især til at holde Malkekvæg.

Men lige saa godt som man vidste, at man gennem Mejeridriften kunde have en god Indtægtskilde, lige saa sikkert vidste man, at den bedste og største Indtægt vilde man faa gennem Andelssystemet. I Egnen kendte man fra gamle Tider dette System, der ved mange Foretagender havde bestaaet sin Prøve.

Det første Mejeri dannedes 1888 i Nærheden af Surgères. Det anlagdes af Beboerne selv og kaldes nu almindeligvis »Mejeriernes Moder«. Det havde 90 Andels-havere, 350 Køer og en Mælkemængde af henimod 600,000 Liter. Mejeriet betalte sig godt — omstaaende Tabel angiver Netto 14.3 Centimeter = 10.3 Øre pr. Liter — og mange fulgte saa efter.

Følgende Tabel viser ganske godt Udviklingen og har derfor sin Interesse. Inden jeg kommer nærmere ind paa denne, skal jeg anføre et Forhold, der har haft den aller største Betydning for Mejeribrugets Udvikling i Charentes og Poitou, nemlig det, at de første Mejerier byggedes meget billigt; kun det aller nødvendigste og saa tarveligt som muligt var Løsenet. Viser det sig, at det kan betale sig, ja saa kunne vi altid se at faa det bedre. At dette bidrog til, at andre Mejerier byggedes, er jeg aldeles forvissat om, og Forholdet var altsaa egentlig det

samme som hos os, da Andelsbevægelsen kom op for godt 20 Aar siden.

Udviklingen af Andelsmejerierne i Charentes og Poitou 1888—1904.

Aar	Antal af Mejerier	Antal Køer	Antal Leverandører	Liter Mælk	Kilo Smør	Indtægter Fres.
1888	1	350	90	589,600	31,000	80,800
93	54	37,417	17,878	52,915,000	2,589,200	7,415,600
98	88	105,838	43,868	145,447,100	6,828,800	17,478,800
1903	102	127,215	52,931	205,000,000	9,700,000	25,500,000
04	106	131,057	54,420	188,786,000	8,987,000	26,000,000

At Udviklingen var størst de 10 første Aar, er i og for sig ikke saa mærkeligt, naar Hensyn tages til de stedlige Forhold. Fra 1899 er Udviklingen kun meget langsom, men den naturlige Grund er simpelthen den, at man efterhaanden ikke har Plads til flere Andelsmejerier; saaledes skal f. Eks. Eggen fra Surgères til Niort være overfyldt, men det er rigtignok ogsaa Centrum for det hele.

Fra en Produktion af en god Halvmillion Liter Mælk er man i 20 Aar naaet til en Produktion af 200 Millioner, næsten 9 Millioner Kilo Smør og til en Indtægt af 26 Millioner Francs, et smukt Bevis paa, hvad Enighed og Sammenhold kan føre til.

Paa Grundlag af denne Tabel har M. Beau beregnet følgende: (se Side 165).

Af Tabellen fremgaar, at hver Leverandør i Gennemsnit kun har 2 à 3 Køer, der aarlig til Mejeriet leverer c. 1400 Liter Mælk, men her maa man vel huske paa, at en Del af Mælken holdes hjemme til Gaardens Brug, og at Mælkeproduktionen er forskellig i de forskellige Egne, dels paa Grund af Jordbundsforholdene, dels paa Grund af Kvægracen.

Aar	Antal Koer pr. Leverandør	Pr. Ko			Smørrets Middelpriis pr. Kilo	Pr. Liter Mælk		
		produceret		Indtægt Francs		Smør i Gram	Mælkeforbrug	Pris
		Mælk Liter	Smør Kg.					
1888	3.88	1684	88.7	231	2.60	52.7	18.9	0.143
93	2.09	1414	69.2	198	2.86	48.9	20.4	0.140
98	2.60	1381	64.8	166	2.56	46.9	21.3	0.120
1903	2.40	1611	76.2	200	2.63	47.3	21.1	0.124
04	2.41	1440	68.6	197	2.89	47.6	21.0	0.137

Mælken er gennemgaaende temmelig fed, hvad ogsaa det lille Mælkeforbrug af 21 Pund Mælk pr. Pund Smør beviser. Det pekuniære Udbytte stiller sig jo særdeles godt, idet Gennemsnitsprisen paa Mælken kan sættes til c. 25.5 Centimer pr. Kande eller omtrent 18.5 Øre, Skummetmælk og Kærnemælk frit hjem.

Mejerierne ere gennemgaaende særdeles smukke, velindrettede og meget velholdte.

Selvfølgelig findes der foruden Andelsmejerierne en Del Fællesmejerier, eller som de ogsaa kaldes »Laiteries industrielles«. Deres Antal er ikke synderligt stort, og man mener, at de næppe ville faa nogen Betydning, da Tilfredsheden med Andelsmejerierne er saa stor.

Ledelsen af Mejerierne er i Regelen ligesom Lovene ret kompliceret. Bestyrelsen (Conseil d'administration) bestaar af Forretningsudvalget — le bureau — der i Regelen er 7 Personer, samt af en Delegeret for hver 20 Andelshavere eller for hver begyndende 20. De Delegerede vælges i hver Bydel for sig, medens le bureau vælges af Generalforsamlingen. Le bureau bestaar af 1 Formand, 2 Viceformænd, 2 Kasserere og 2 Sekretærer. Bestyrelsen varetager den indre Administration og samles en Gang om Maanedene, medens le bureau kun samles, naar Formanden mener at burde raadspørge det. Dets Arbejde er væsentligst den ydre Administration.

Foruden disse Udvalg kan man ogsaa have et Kontroludvalg, hvis væsentligste Arbejde er Kontrol med Kassen. Som man vil se ret kompliceret.

Her som i Danmark kan Formandens Stilling være af stor Betydning, og det bør den være. Man stiller i Frankrig store Krav til Formanden, der er en Slags Direktør for det hele; han maa være godt inde i Mejeriforhold, om han skal kunne hævde sin Stilling, da den daglige Drift oftest hviler paa ham. I Reglen er han lønnet f. Eks. med 600 fr. og faar derved en vanskeligere Stilling, idet han baade er Mejeriets Førstemand og lønnede Funktionær.

Det har gennemgaaende vist sig, at de Mejerier som Regel ere de bedste, hvor der er en lille Bestyrelse og en dygtig, energisk og samvittighedsfuld Formand, der ikke er bange for at handle i rette Tid og paa egen Risiko.

Af Funktionærer findes i næsten hvert Mejeri 4, nemlig: 1^o Le gérant eller Direktøren; han burde være Mejeriets mest kyndige Mand; men dette er ikke altid Tilfældet, thi da han ogsaa skal føre Regnskaberne, ser man i første Instans paa Regnskabsdygtighed; ofte tager man — eller maaske rettere har man taget — en afskediget Underofficer, og hans Kendskab til Mejeribrug kan billigvis ikke være synderlig stort. 2^o Smørmesteren, hvis Opgave er at fabrikere og emballere Smørret. 3^o Maskinmesteren, der skal holde alt Maskinerne vedrørende i Orden, herunder ogsaa Centrifugerne, og endelig 4^o Kontrolløren, der kontrollerer Indvejning eller Indmaaling, efterser Mælken og Fedt samt Vægtfyldebestemmelser af denne; han har altsaa ogsaa den Opgave at konstatere eventuelle Forfalskninger.

Lønningerne ere meget forskellige, men oftest have Funktionærerne en garanteret Mindsteløn og desuden Procenter af Nettoudbyttet.

Nogle Steder findes Boliger paa Mejeriet og i saa Fald i Reglen for Direktøren og Kontrolløren. Reglen er vistnok den, at der ikke bor nogen paa Mejeriet.

Mælken bringes saa at sige altid til Mejeriet af »Ra-

masseurs«, d. v. s. Folk, der have Akkord med Mejeriet om Transporten. I Reglen have de en bestemt akkorderet Sum pr. Læs Mælk f. Eks. paa 600 Kilo — 4 à 5 fr. efter Vejlængden —, og for hver 100 Kilo herudover faa de saa 1 fr.

Skummetmælken og Kærnemælken leveres frit tilbage i samme Mængde som den søde Mælk, der er indleveret; dette kan selvfølgelig kun ske ved Tilsætning af Vand, men det er saa dejligt nemt at vide, at man faar lige saa mange Pd. tilbage, som man har leveret, thi saa behøver man ikke at føre Regnskab. Paa nogle Mejerier har man større Svinehold, og saa faar man selvfølgelig ikke noget tilbage.

Endelig sælger man paa nogle Mejerier Biprodukterne til en Mand, der har Svinehold, men dette er forholdsvis sjældent.

I Gennemsnit regner man at have 1.5 Centimer pr. Liter »petit lait« gennem Svinehold.

Saa at sige alle Mejerier ere samlede under en Fællesforening: »Association centrale de laiteries cooperatives des Charentes et Poitou«, en Forening, der maaske mere end nogen eller noget andet har bidraget til Mejeridriftens Opblomstring i denne Del af Frankrig. Foreningen stiftedes 8. Maj 1893 med omtrent følgende Formaal:

1^o. At være Medlemmerne behjælpelig.

2^o. At være Medlemmerne behjælpelig med industrielle og commercielle Forhold, hvad enten disse ere i Ud- eller Indlandet, ved at samle alle de Oplysninger, som kunne være til Nytte og stille disse til Medlemmernes Disposition.

3^o. At understøtte Reklamationer overfor Myndighederne eller de større offentlige og private Administrationer.

4^o. At tage dem i Forsvar, der uretfærdig forfølges, at beskytte de Medlemmer, der skades ved Svig, Trusler og Bagvaskelser og de, der paaføres en illoyal Konkurrence.

5^o. At sørge for, at Transporten af Mejeriprodukterne bliver den bedst mulige.

6^o. Navnlig at fortsætte med de Forbedringer, der allerede ere begyndte med Transport af Smør og Fløde i spe-

cielle Vogne, afkølede om Sommeren og opvarmede om Vinteren, om saadant skulde vise sig nødvendigt.

7^o. At ansætte eller være behjælpelig med Ansættelsen af et Agentur i Paris, som skal sikre Transporten af Smørret ved Ankomsten til denne By, Udleveringen eller den hurtigst mulige Videreforsendelse til Bestemmelsesstedet, samt, hvis det er nødvendigt, vaage over Salget i Hallerne.

Dette Agentur skal ogsaa besvare de Oplysninger, der stilles til det, samt foretage Indkøb og Forsendelse af de Maskiner og Brugsgenstande, som Medlemmerne have Anvendelse for.

8^o. At centralisere — efterhaanden, som det lader sig gøre — de Bestillinger paa Kul, Briquetter, Lærred, Papir etc., i det Hele taget paa Ting, som daglig bruges, og vaage over Markedet for disse Sager, saa at Selskabet kan faa de fordelagtigste Priser.

9^o. Navnlig for at faa bedre Betingelser og Takster opfordres Selskabets Medlemmer til at lade sig arbejdsulykkesforsikre i det Selskab, som Bestyrelsen udvælger.

10^o. Altid at have til Medlemmernes Disposition — mod en bestemt af Bestyrelsen fastsat Takst — en Smørmester, en Maskinmester og en Kontrollør.

Administrationen bestaar af: 1 Præsident, 2 Vicepræsidenter, 1 Sekretær og 6 Conseillers (Konsulenter). Kassereren, der vælges af Bestyrelsen, behøver ikke at være Medlem.

Selskabet har for Øjeblikket 14 Kølevogne i Gang paa 3 forskellige Ruter, paa hvilke Smørret altsaa samles for at sendes til Paris.

Vognene ligne vore Afkølingsvogne og adskille sig ikke i nævneværdig Grad fra disse. Naar Vognene ere paa Rejse, følger der altid en Opsynsmand med, hvis Arbejde og Pligt det er at paase, at det indleverede Smør behandles paa rette Maade, at Afkølingen, eventuelt Opvarmningen er god; kort sagt han er Mejeriernes Tillidsmand over for Jernbaneselskaberne, der ikke altid have den rette Forstaaelse af den store Betydning, det har, at

Smørret behandles bedst muligt under den lange Transport (c. 500 Kilometer) til Paris.

Man regner, at Smørret har en Merværdi som Handelsvare af 5 à 15 fr. for 100 Kilo ved at transporteres i Kølevognene.

Næsten alt Smørret gaar til Paris og forsendes da i Stykker à 10 Kilo. Smørret stemples i en Form, indpakkes i Pergamentpapir og puttes saa i Straafoer, lignende et Flaskehylster; dette sammenbindes foroven, og Smørstykket indesluttet da ganske i Foeret. Medens man for andet Parisersmørs Vedkommende nu kommer Smørret i en Vidiekurv, omgiver man i Charentes og Poitou Smørret med et Trægitter for at beskytte det mod Stød. Indpakkingsmaaden er karakteristisk for disse Egne, og man kan da let kende Smørret i Hallerne i Paris.

Omkostningerne ved Salget i Paris ere ikke smaa; alt sælges pr. Kommissionær. Udgifterne ere omtrent saaledes:

Kommissionæren	3 pCt.
Oktroien	14 fr. pr. 100 Kilo
Transport til Hallerne.....	1 - - - -
Le droit d'abri	1 - - - -
Le décharge	0.25

Sætte vi Prisen paa Smørret til f. Eks. 3 fr., bliver den samlede Udgift i Paris altsaa 9 fr. + 14 + 1 + 1 + 0.25 = c. 25 fr. pr. 100 Kilo eller 25 Centimeter pr. Kilo Smør, en ganske pæn Omkostning.

»Association centrale«s Udgifter dækkes paa forskellig Maade; der betales saaledes 0.5 Centimeter pr. Kilo Smør for Transporten i Kølevognene; Rabatten fra de forskellige Leverandører gaar ogsaa i Selskabets Kasse o. lign.

Hvad der ved disse Indtægtskilder indkommer udover, hvad Administrationen kræver, samles i et Reservefond.