

Mindre Meddelelser.

Statskonsulenten i Agrikulturkemi. Paa given Foranledning skal Det kgl. danske Landhusholdningsselskab med Landbrugsministeriets Bemyndigelse herved meddele, at Ministeriet har tilkendegivet den ny Statskonsulent i Agrikulturkemi, Hr. Professor, Dr. phil. K. Rørdam, at det under hans Konsulentvirksomhed bl. a. vil

- »paahvile ham uden Vederlag saa vidt muligt at besvare
- »Forespørgsler fra Institutioner og private her i Landet
- »angaaende Agrikulturkemiens Resultater og Anvendelse i
- »det praktiske Landbrug«.

Hvad Analyser og Kontrolundersøgelser af Gødnings- og Foderstoffer angaar, ere disse som hidtil henviste til Udførelse i de af Ministeriet autoriserede analytisk-kemiske Laboratorier.

Landhusholdningsselskabets Medlemmer erholde vedblivende 25 pCt. Rabat for Undersøgelser af Gødning, Foder o. lign. hos »V. Steins kemiske Laboratorium ved Fr. Christensen«.

Det kgl. danske Landhusholdningsselskab, i Marts 1906.

Sumpkartoffel (*Solanum Commersonii*). I de udenlandske, særlig franske, Landbrugstidsskrifter er der i de sidste Aar fremkommet en Række Artikler om en ny Kartoffelform, *Solanum Commersonii*, der skulde være et rent Vidunder i Retning af Ydeevne og andre gode Egenskaber; ogsaa i vor Dagspresse har man kunnet finde saadanne Meddelelser. Fornylig har Opdrætteren af denne ny Kartoffelform, Hr. Labergerie, givet en udførlig Fremstilling*) af sine Iagttagelser og Forsøg, som jeg her skal referere i al Korthed.

*) Le *Solanum Commersonii* et ses variations. Paris 1905.

I Aaret 1767 fandt den engelske Botaniker Commerson i Sydamerika ved Montevideo en vildtvoksende Kartoffelform, der til Ære for Finderen fik ovenstaaende Navn. Ved nærmere Undersøgelse viste det sig, at denne Art var ret udbredt i sumpede Egne af det sydøstlige Sydamerika og af de Indfødte efter sit Voksested benævnedes »Sumpkartoffel«.

Sumpkartofflen er i Løbet af det 19. Aarhundrede flere Gange bleven indført til Europa, men har aldrig tiltrukket sig videre Opmærksomhed og er næppe bleven dyrket udenfor botaniske Haver. I 1901 fik en fransk Landmand, Hr. Labergerie, et Parti af den fra Kolonialinstituttet i Marseille, og han har siden dyrket den paa sin Ejendom i Verrières, Dep. Vienne.

Den oprindelige Form af Sumpkartofflen ligner i flere Henseender (Bladenes og Blomsternes Form m. m.) den almindelige Kartoffel, men afviger dog væsentlig fra den. Toppen er meget yppigt udviklet, saaledes at Planten snart efter Spiringen dækker Jorden helt. Den danner talrige og lange underjordiske Udløbere, hvorpaa der udvikles Skud og Knolde; ved Skuddele og Knolde, der blive tilbage i Jorden, vedligeholder den sig fra Aar til Aar. Alt dette maatte snarest betinge, at Sumpkartofflen burde regnes til Ukrudtsplanterne. Dertil kommer, at Knoldene ere smaa og bitre, og at Udbyttet er ret beskedent. Men Planten har enkelte Egenskaber, som ere mere værdifulde, dels en udpræget Forkærlighed for fugtig og kold Jord, dels en betydelig Modstandsevne overfor Kartoffelsygdom og Frost.

Da det nu viste sig, at Sumpkartofflen ikke var konstant, men i alle Forsøgsaarene frembragte afvigende Individuer, som manglede en eller flere af de nævnte uheldige Egenskaber, foretog Hr. Labergerie omfattende Dyrkningsforsøg med disse afvigende Individuers Afkom. Af de derved fremkomne Stammer er en (»Violet Sumpkartoffel«) nu formeret saa vidt, at den er bragt i Handelen.

Den violette Sumpkartoffel stammer fra ét Individ, der fandtes i 1901 — Kulturen af den vilde *Solanum Commersonii*; det afveg fra alle andre ved at have en robustere Vækst, korte eller manglende Udløbere og violette, velmagende Knolde.

I flere Henseender mindede dette Individ om den almindelige Kartoffel, og man kunde derfor tænke, at det var fremkommet ved en Krydsning; Muligheden herfor var dog udelukket, og alle senere Forsøg paa kunstig Krydsning ere mislykkede. Vi have da sandsynligvis med et Tilfælde af »Mutation« at gøre.

Afkommet af dette afvigende Individ har vist sig at bevare de nævnte gode Egenskaber (Mangel af de lange Udløbere, velsmagende og holdbare Knolde) uden at miste Modstandevnen mod Kartoffelsyge og Frost.

Hr. Labergerie har i Aarene 1903—04 gjort en Række Forsøg paa forskellig Jordbund for at bestemme den violette Sumpkartoffels Ydeevne. Det har da vist sig, at Planternes Udvikling er meget afhængig af Livskaarene; paa tør Sandjord naar Toppen kun en Højde af ca. 60 Ctm., medens den paa fugtig, frugtbar Jord kan naa 3.5 Meters Højde; og enkelte Individier skulle kunne blive endnu højere. Under de samme Forhold varierer Udbyttet fra 10.000 til 88.000 Kilo (eller endnu mere) pr. Hektare. Knoldene kunne blive meget store (indtil 1.6 Kilo pr. Knold). Tørstofprocenten er lav (fra 10.0—18.5 pCt.); Tørstofudbyttet pr. Hektare varierer derefter fra ca. 1700 til ca. 15.000 Kg., alt efter Jordens Fugtighedsgrad og Frugtbarhed. I alle prøvede Tilfælde har violet Sumpkartoffel vist sig de almindelige Kartoffelsorter overlegne, naar de dyrkedes Side om Side paa samme Jord.

Som Følge af disse Forsøg mener Hr. Labergerie nu at kunne slaa fast, at han i denne ny Kartoffelform har fundet en Plante, der vil betyde en hidtil uanet Rigdomskilde for lavtliggende, vaade og kolde Jorder. Den violette Sumpkartoffel er nu bragt i Handelen, og Læggekartofler sælges til den beskedne Pris af 5 Frcs. pr. Kilo; Partier under 10 Kilo sælges ikke.

Med dette for Øje ville mange sikkert betragte Meddelelserne om Forsøgene som den rene Reklame og se yderst skeptisk paa de angivne kolossale Talstørrelser; imidlertid have forskellige franske Landbrugsautoriteter udtalt sig til Gunst for den ny Kartoffelform efter Forsøg, foretagne paa de franske Forsøgsstationer. Man bør derfor skænke den

Opmærksomhed og nu, da Læggekartofler kunne faas, underkaste den en kritisk Prøvelse. Saaledes vil der i kommende Sommer blive paabegyndt Forsøg med »Violet Sumpkartoffel« (og den oprindelige Form) paa de danske Forsøgsstationer, for at man derigennem kan faa Holdepunkter for Bedømmelse af dens Værdi under vore Forhold.

F. Kølpin Ravn.

Hvad er Whisky? En Retssag, som maaske kun er en Indledning til en Række af lignende Sager, og som har sat manges Sind i England, Skotland og Irland i Spænding, tør sikkert paaregne Interesse ogsaa i Danmark, da den angaar et Nydelsesmiddel. Whisky, der, trods den Ædruelighedsbevægelse, som breder sig baade i Danmark og England, endnu er ret almindeligt, er dog, som Sagen har røbet, ikke nær saa almindelig en Drik, som mange, i Tillid til velkendte Etiketter, have indbildt sig. Det Spørgsmaal, som Dommeren ved Nord-Londons Politiret havde til Afgørelse, var dette: Hvad er skotsk Whisky og hvad er irsk Whisky? En Række fremragende Fagmænd bleve kaldte for Retten for at afgive Vidneforklaring, og Dommeren komplementerede Advokaterne paa begge Sider for den udmærkede Assistance, de havde ydet ham, til at afgøre dette meget vanskelige Spørgsmaal.

Det fremgik af Sagen, at irsk Whisky tilvirkedes i Irland af en Blanding af omtrent 75 pCt. maltet Byg med en Blanding af umaltet Korn, der kunde være Byg, Hvede, Havre eller Rug. Skotsk Whisky derimod fremstilles af Bygmalt alene, og da Malten undertiden tørres over en Tørveild, faar Malten og derigennem Whisky'en en tørvet Aroma, kaldet paa skotsk »a peat reek«. De to Landes nationale Drik destilleredes i en saakaldt »Pot Still«, et gammeldags Destillationsapparat, som paa Grund af en mindre fuldkommen Adskillelse af de flygtige Bestanddele end den, der finder Sted i de moderne Apparater, efterlader i de to Slags Whisky saakaldte »Urenheder«, aromatiske Stoffer og Ætherarter, som give Drikken sin ejendommelige Smag og muligvis gør den nok saa sund — det mente Dommeren i alt Fald. Saa dan tilberedt Whisky, som i gamle Dage var kendt under Navnet

»Usquebaugh«, hvilket er forvandsket til det moderne Whisky, har en ganske bestemt national Karakter, saa man let kan kende skotsk fra irsk. Den almindelig udbredte Anskuelse, at det er irsk Whisky, der smager af Tørverøg, synes ikke at stemme med ovenstaaende Forklaring. Irsk Whiskys ejendommelige Smag skulde særlig skyldes Brugen af Rug, hvilket burde gøre den særlig tiltrækkende for dem, der ynde dansk Akvavit.

Med Industriens Fremskridt gik det »Usquebaugh« som saa mange andre Ting; den blev gradevis forandret saaledes, at den nu næppe er til at kende igen. De industrielt set langt fuldkomnere Destillationsapparater blev indførte i Brændrierne med deres større Evne til at levere den rene Sprit fri for Aroma og andre »Urenheder«. Derved blev Produktet berøvet sine ejendommelige ætheriske Bestanddele, og samtidig blev det muligt at benytte andre Raastoffer end Malt, hvad man ikke havde kunnet i de gamle Apparater paa Grund af de mindre behagelige »Urenheder«, disse andre Raastoffer vilde efterlade i Produktet. Produktet fra de moderne Apparater er, med andre Ord, ret karakterløst og ganske ens, hvad enten det laves i Skotland eller i Irland, om af Malt, Korn eller endog af en Blanding med indtil 75 pCt. Majs. Dette Produkt kunde der nu slet ikke være Tale om at acceptere som Whisky; det var Dommeren klar over, og det paastodes heller ikke fra de anklagedes Side. Men gennem en lang Aarrække havde det været almindeligt at tilsætte den egentlige Whisky, med alle sine nationale Egenskaber, først med mindre, senere med større Mængder af den moderne, cosmopolitiske, patentdestillerede Spiritus, saa at der tilsidst kun blev lidt af den oprindelige »Usquebaugh« tilbage. I den foreliggende Sag var der solgt som skotsk Whisky og som irsk Whisky Drikkevarer, der indrømmedes at bestaa hovedsagentlig af Spiritus, tilberedt for største Delen af Majs, men som de anklagede paastod dog indeholdt 10 pCt. af henholdsvis skotsk og irsk »pot-destilleret« Whisky. Dommeren nægtede at acceptere denne Paastand, der ikke støttedes ved Vidner, og kom til det Resultat, at der var tilsat Spiritusen en ren Ubetydelighed af den ægte Vare — mulig-

vis for Samvittighedens Skyld — og at denne Blanding med Urette var solgt som skotsk og irsk Whisky. Da de anklagede ikke vare selve Fabrikanterne, men Forhandlere, der maatte antages at have stolet paa Fabrikanternes Beskrivelse af Varen, bleve de kun idømte nominelle Bøder af 20 Shillings hver, men da Sagen, der havde staaet paa siden Begyndelsen af November i Fjor, havde kostet Anklageren, Islington Byraad, en betydelig Sum, idømte Dommeren usædvanlig store Omkostninger, nemlig £ 100 for hver af de Anklagede, hvilket dog kun vil dække en meget lille Del af de virkelige Omkostninger.

Som sagt, hermed er næppe det sidste Ord sagt i denne Sag. Man er enedes om at lade hengaa 3 Maaneder, før der rejses ny Anklage, thi Handelen bør have Tid til at tage Stilling til denne nye Situation, eller rettere til den re-etablerede ældre Situation, og der menes at være uhyre meget Majs-spiritus i Whiskyflasker rundt om. Der er gjort Anmeldelse om en Appel af Sagen. Midlertidig er der kommen Indsigelse fra en Fagmand imod Kendelsen. »Saafremt Whisky kun betyder den Drik, der fremstilles i en »Pot-Still«, fordi Usquebaugh blev fremstillet saaledes for et à to Hundrede Aar siden,« siger den bekendte Kemiker Otto Hehnel, »saa kan Marmalade ikke laves af bitre Appelsiner, men kun af Kvæder (marmelos), Papir maa da kun laves af Papyros og ikke af Klude eller Træmasse, Anilinfarver maa ikke laves af Kul-tjære, men kun af Anil, der betyder Indigo, og Elektricitet skal frembringes ved at gnide paa Rav (Elektron)«. Men herimod indvender »The Grocer«, at hvis man kan lave »fine old malt whisky« af Kornbrændevin og denne igen af Majs eller Kartoffler eller Træ eller Tørv, hvor skal man saa holde op? Saa faar man Smør af Mælken fra Kokusnødde og Kokusnødden bliver den virkelige ægte Ko!

Som man vil se, er der her en Sag, der egner sig ganske fortrinligt til lange, indviklede, juridiske Diskussioner, som ville kunne bringe mange Hundrede Pund Sterling i Lommen paa lærde engelske Advokater.

London, Marts 1906.

H. F.

De Landbouw in Denemarken. Af H. Wibbens, 's — Gravenhage, 1905. Vort Landbrug, eller nærmere præciseret dets Foreningsvæsen, har som bekendt i de senere Aar været Genstand for voksende Interesse fra Udlandets Side. Navnlig have vore sydlige Naboer med Opmærksomhed fulgt vort Landbrugs Udvikling og optaget forskellige af dets Institutioner. Saaledes ere f. Eks. Kontrolforeningerne indgaaende studerede af Tyskerne og med godt Resultat omplantede i forskellige Egne af Tyskland — i Slesvig og Holsten, i Westfalen, Rhinprovinsen og Sydtykland. I Aaret 1901 ansatte Tyskland en »landøkonomisk Sagkyndig« med Bopæl i Kjøbenhavn, hvis Hverv det er at følge med Fremskridtene paa det landøkonomiske Omraade i de skandinaviske Lande. For Tiden beklædes Stillingen af Dr. A. H. Hollmann, der i 1904 udgav en udførlig Fremstilling af »Die Entwicklung der dänischen Landwirtschaft«.

Dette Skrift, der er præget af stor Sympathi for og elskværdig Anerkendelse af Danmark og navnlig dets Landbrug, har sikkert bidraget til at skabe forøget Interesse for dette ogsaa i fjærne Lande. Brudstykker af Bogen ere gengivne paa flere fremmede Sprog, og betydelige Afsnit af den ere nu oversatte paa Japansk. En Professor fra Japan vil, efter hvad der meddeles, i en nær Fremtid komme her til for at studere vore Landbrugsforhold.

For nogle Maaneder siden udkom der et nyt Skrift om Danmarks Landbrug, nemlig et hollandsk Skrift — De Landbouw i Denemarken — af »Rigslandbrugslærer« for Provinsen Overijssel H. Wibbens, der i Sommeren 1904 foretog en flere Maaneders Studierejse i Danmark.

I Overensstemmelse med Hollmann mener Wibbens, at den stærkt demokratiske Fordeling af Grundbesiddelsen i Danmark er Hovedgrunden til, at den almindelige evropæiske Agrarkrise ikke har ramt det danske Landbrug saa føleligt som t. Eks. det engelske og det tyske, inden for hvilke Ejendomsfordelingen ikke er saa »sund« som i Danmark. De Forholdsregler, der her ere truffet med Hensyn til Oprettelsen af Husmandslodder, Præmiering af Husmandsbrug, Husmandsrejser og Afholdelsen af Kursus, kalder han mønsterværdige