

Mindre Meddelelser.

† **Gaardejer R. Dinesen.** Den 10. Juni døde, ramt af et Hjerteslag, en i det sjællandske Landbrug kendt og anset Mand, den dygtige Gaardejer *Rasmus Dinesen* i Høve (Sorø Amt). Han var født d. 11. April 1839 i Gudme Sogn (Svendborg Amt). I en lille Selvbiografi, som Dinesen skrev i 1888, hedder det: »Mine Forældre nedstamme begge i flere Slægtled fra Fæstebønder, og følgelig vare mine Bedsteforældre paa begge Sider stavnsbundne og havde levet under det samme Tryk som det meste af den danske Bondestand, hvilket jeg endnu i min Barndom blev mindet om, idet min Morfader og Mormoder begge naaede den høje Alder af 92 Aar, og begge bevarede deres aandelige Evner temmelig usvækkede til det sidste. Følgelig havde jeg rig Lejlighed til at sætte mig ind i den Tids Tankegang, Sæder og Skikke. Dette prægede min Natur, mine Tanker drejede sig som oftest om, at jeg vilde være med til at lette de Byrder og de tunge Savn, som hvilede paa de fortrykte og lidende Mennesker.« Dette »Præg« holdt sig Aarene igennem, Dinesen vilde altid gjerne være med til at »lette Byrder og tunge Savn«, thi han var en vennesæl og fredsæl Mand med Evne og Vilje til at sætte Skulderen til, hvor Hjælp tiltrængtes. Et andet Præg for Livet fik D. ved sit Besøg i 1861—62 paa *Kolds Højskole* og i 1864 paa *Marielyst Højskole* ved *Kjøbenhavn*. »Naar jeg tænker tilbage paa disse Dage, da er det, som om jeg da levede i et Vidunderland«. Han fik paa disse Skoler Kærlighed til Land og Folk, Sans for Digtning, Hu til Kundskab og Viden.

I 1867 købte Dinesen den Gaard i Høve, som han ejede til sin Død. Han drev Gaarden paa en forstandig og dygtig Maade, og han udførte et fortjenstfuldt Arbejde i de mange offentlige Hverv, der efterhaanden betroedes ham. Han var bl. a. i en Del Aar Sogneraadformand og fra 1884 til sin Død Formand for »De mindre Landbrugeres Landboforening i Sorø og tilgrænsende Amter«, ved Agrarforeningens Stiftelse i 1893 blev han Medlem af dens Overbestyrelse, og 1890 valgtes han til og var til det sidste Bestyrelsesmedlem i »De samvirkende Landboforeninger i Sjællands Stift«. I den af Foreningerne i Forfjor udgivne »Jubilæumsbogen« skriver Forpagter *Thalbitzer* følgende om D.: »Blandt de ældre Bestyrelsesmedlemmer maa jeg endnu nævne Gaardejer Rasmus Dinesen fra Høve, hvis menneskekærlige Sind ogsaa kommer Dyrene til Gode. Dinesen, der nu har siddet 15 Aar i Bestyrelsen, er en begavet og varmhjertet Mand, der har ofret Foreningerne megen Tid og mange Kræfter — de mange Sange, der ere blevne afsungne ved Foreningernes Sammenkomster, skyldes væsentligst hans fornøjelige Pen.«

Med Dinesen er en typisk Repræsentant for den gode, gamle Højskolebonde gaet ud af vort landøkonomiske Liv. Tiderne skifte, Menneskenes Sind forandres, og om nogle Aar, flere eller færre, vil man forgæves søge efter Mænd af hans Støbning som Ledere herhjemme. Der er ingen Tvivl om, at de i visse Retninger ville efterlade sig et Savn.

Om Præserving af Æg. Et af de for Øjeblikket mest benyttede Præservingsmidler for Æg er Natronvandglas (Natriumsilikat), der paa Grund af sin Billighed og simple Anvendelse mere og mere vinder Indgang saa vel i Ægforretninger som i Husholdninger.

I *Journal of agricultural science*, Vol. II, Part. 1, 1907, giver *James Hendrick*, Aberdeen, nogle interessante Meddelelser dels om nogle Iagttagelser, som han ved Velvillie fra en Æggrosserer i Aberdeen, der aarlig præserverer en meget stor Mængde Æg, har haft Lejlighed til at anstille paa dennes Præservingsanstalt, og dels om en Del kemiske Undersøgelser vedrørende de Forandringer, som Æggene undergaa

under Opbevaringen. — Æggene, som bleve præservede hos den omtalte Æghandler, vare i Reglen nogle Dage gamle, inden Præservingen indlededes. — Ved nogle Forsøg ved hvilke man ved et særlig omhyggeligt Udvalg af Æggene sørgede for, at der ikke kom nogle med, der vare beskadigede, viste det sig, at ikke et eneste Æg var blevet daarligt, selv efter meget lang Tids Henliggen i Vandglasopløsningen. Ved Præserving i det store kunde det derimod naturligvis ikke undgaas, at nogle bleve fordærvede, og undersøgte man disse nærmere, viste det sig, at de fleste vare knækkede. Af 384 Dusin Æg, som bleve præservede i Tidsrummet mellem April og Juni 1905 og solgt fra Oktober til December samme Aar, vare kun 4 Dusin eller 1.3 pCt. daarlige.

Æg, der have været præservede i Vandglas, have, efter at Vædsken er tørret af dem, et smukt, rent og friskt Udseende. En anden Fordel ved denne fremfor andre anvendte Præservingsmethoder er, at Æggenes Indhold ikke trækker sig sammen paa Grund af Vandfordampning gennem Skallen. Æggene rasle ikke ved at blive rystede, selv efter nok saa lang Tids Opbevaring.

Endvidere kunde *Hendrick* konstatere, at Æg, der havde ligget flere Maaneder i Vandglas, saa vel i raa som i kogt Tilstand, saa godt som ikke adskilte sig i Udseende, Lugt og Smag fra friske Æg. (Ved »friske« forstaas dog ikke nylagte Æg, men Æg som de almindelig komme ind til Æghandlerne — altsaa flere Dage gamle.) Efterhaanden som Æggene blive ældre, sker der dog en tydelig Forandring baade med Hensyn til Udseende og Smag. — Æg, som have ligget 3—4 Aar i Vandglas, kendes let fra de, der kun have ligget nogle faa Maaneder i Vædsken, idet Hviden bliver noget mørk i Farven og temmelig flydende, og samtidig faa de en lidt sodagtig Smag. Smagen kan imidlertid selv ved saa gamle Æg slet ikke siges at være ubehagelig, og ved Kogning koagulerer Hviden paa den sædvanlige Maade.

De her omtalte Forandringer foregaa meget langsomt. I 1 Aar gamle Æg kan Forandringen knapt spores, naar Æggene have ligget 2 Aar i Vædsken, er den tydelig, men endnu ikke saa tydelig som efter 3 à 4 Aars Forløb.

Disse her nævnte Iagttagelser, der rimeligvis ere gjorte af adskillige, synes da altsaa at vise, at man ved Hjælp af Vandglas kan holde Æg friske i meget lang Tid. — Vandglassets præserverende Evne bestaar i, at det stopper Skallens Porer og derved forhindrer, at Luften faar Adgang til Indholdet og at Æggets Fugtighed fordamper. Silikatet trænger ikke ind indenfor Skallen, hvad *Hendrick* og andre have godtgjort ved kemiske Undersøgelser af friske og præserverede Æg. Af disse Undersøgelser fremgaa det endvidere, at der ikke kan paavises nogen Forskel i friske og præserverede Ægs Vandindhold.

Harald R. Christensen.

Indførselen af Kød fra Argentina til England. I Tidsskriftets 3. Hefte, S. 193 og følg., omtalte Veterinærkonsulent *J. Arup* den af engelske Kapitalister nærede Plan om at indføre levende Kvæg fra Argentina, Kanada og Kolonierne samt mulig fra andre Lande til *Alderney*, slagte det dér og føre det friskt slagtede Kød til England. Denne Plan har vakt stor Opmærksomhed, og den var i Foraaret paa Tale i Parlamentet. Landbrugsministerens Repræsentant i Underhuset, *Sir Edward Strachey* udtalte bl. a.: »Der er meget alvorlige Indvendinger at rejse imod Oprettelsen af et Værft (a wharf) for der at udskibe og slagte Dyr, som det ikke er tilladt at bringe til Storbritannien paa Grund af Fare for Indførelse af Smitte, og vi have ikke under nogen som helst Form i Sinde at gaa ind paa dette Forslag.« Paa et senere rettet Spørgsmaal svarede *Sir E. S.*: »I Henhold til Loven ere vi nødte til at forbyde Indførselen af Dyr fra Lande, hvor der er Mund- og Klovesyge, og vi kunne ikke paa nogen Maade tillade, at saadanne Dyr indføres til Kanalørerne for at blive slagtede dér.«
