

indenfor Sognets snævre Grænser, men paa det større Marked, saasnart man knytter Forbindelser med de Handlende, og navnlig saasnart det mere og mere bliver klart, at Meget af det, som nu indforstrives udefra, ligesaa godt og ligesaa billigt kan staffles tilveje herhjemme. Alene af Pilevidier til Bødterbrug indføres der aarlig fra Tyskland for over 100,000 Rb.; vi kunne skaffe dem ligesaa gode herhjemme. Det vrimler af tykke Træjager — vi kunne gjøre dem ligesaa gode og ligesaa billige, og naar vi blot tage i Betragtning, hvormange Tusinder der aarlig udgives til Vegetøj, hvoraf saa godt som Intet produceres herhjemme, hvad maatte der saa ikke kunne gjøres i denne Retning, naar man blot vilde stjænke den Tanke Rum, at det overhovedet var os muligt selv at producere det?

Men til at sætte saa store Ting igjennem fordres først og fremmest en forstandig Organisation og dernæst Tilskud af Penge. Dette Sidste kommer nok, naar man først seer, at Sagen lader sig gjøre eller endog blot Principerne ere gode. At dette er Tilfældet, synes at fremgaa af den Kjendsgjerning, at de mindre Husflidsforeninger saa godt som overalt befindes i en blomstrende Tilstand; men man er jo endnu indskrænket til meget saa Modeller, og det er netop Mangfoldigheden, der skaffer Affætning. Derfor mente Hr. Kcm, at alle de smaa Foreninger burde samles i en stor Centralforening, der skulde staa i Forbindelse med et Museum, hvor der fandtes et rigt Udvalg af alle Slags Modeller, og til hvilket man fra de særskilte Foreninger kunde sende de flinkeste og mest fingernemme Folk ind. Saa vilde disse ved deres Hjemkomst kunne lære Andre.

Fremskridt i Mejerivæsenet i de sidste tre Aar.

Foredrag, af Kand. polyt. Th. Segelcke ved den 12te Landmandsforsamling.

Anmodet derom skal jeg, ligesom ved de nærmest foregaaende Landmandsmøder, ogsaa her give en Udsigt over den Udvikling og de Fremskridt, der have fundet Sted i Mejeridriften i de sidst forløbne 3 Aar.

Først skal jeg da bemærke, at man maa glæde sig over,

hvorledes Interessens for denne Sag paa alle Omraader vozer, om der end naturligtvis endnu er meget tilbage at udrette, og om det end er ønskeligt, at Interessens end yderligere maa forsøges. Af de mindre Forbrugere, der længst holdt sig tilbage fra Forandringer og Forbedringer i Mælkens Benyttelse, have nu allerede ikke faa stillet sig i Fremstridtsmændenes Rækker, og det varsler godt om, at Tiden nærmer sig, da denne store og derved faa betydningsfulde Klasse af Smaa-mejerier vil blive ført ad en mere rationel og derved mere produktiv Vej end tidligere. — Lusten til at lære er ogsaa kjendelig øget i de senere Aar, navnlig blandt de unge Landmænd, af hvilke nu i et Aar lige faa mange mælde sig for at anvises Læresteder som tidligere i 3—4 Aar; men om der end nu vel er 200 unge Mænd, der have gjennemgaaet et Mejerikursus, faa er dette jo dog kun et ringe Tal af alle dem, man maatte ønske oplærte deri. — Udgangen til at erholde Vejledning i Mejeridriften er ogsaa vozet og lettet meget i de sidste Aar paa flere Maader, men dog især ved at Landboforeningerne have antaget Mejeriasistenten. Maribo Amts Landboforening var den første, der paabegyndte denne overordentlig heldige Foranstaltning, og dens Exempel er senere bleven fulgt af 7—8 andre Landboforeninger, navnlig i Sjælland, hvorimod endnu mærkelig nok ikke en eneste af Sjællands Landboforeninger har gjort Skridt i denne Retning. Sagen er imidlertid i en faa god Gang, at man rimeligvis efterhaanden overalt vil komme dertil, og forhaabentlig vil der, naar vi samles ved næste Landmandsmøde, kun være faa Landboforeninger, som ikke da have en Mejeriasistent i Virksomhed i deres Distrikt.

Ledelsen af Arbejderne i Mejerierne have gjort et godt Skridt fremad derved, at det nu bliver mere og mere almindeligt, at Gaardens Ejere eller Forpagtere, navnlig de yngre, selv lede og kontrollere saavel Hovedtrækkene som mange af de vigtigste Enkeltheder i Mejeridriften, efter Samraad med deres Mejerister, som tidligere derimod enevældig

styrede hele denne vigtige Gren af Bedriften. Paa meget store Gaarde vilde der derimod kun undtagelsesvis være Tid for Ejerne eller for Avlsforvalterne til at kunne følge Detaillen, og derfor er der paa enkelte af disse antaget saakaldte Mejeriforvaltere, der udelukkende have Opnyn med Mejeriet og Kvæget; dette er vist en heldig Foranstaltning, der fortjener Efterligning.

Den underordnede Ledelse har ligesom tidligere navnlig været Kvindens, Mejerstens, Sag, og seer man hen til det Ønskelige i at bevare for Kvinden saa mange selvstændige eller ledende Pladser i Samfundet som mulig, saa kan man for saavidt glæde sig ved, at de allerfleste Mejerier endnu styres af Mejerster. Men paa den anden Side viser det sig, at Mejersterne i Reglen have særlig vanskeligt ved at gaa ind paa de nye og mere fabrikmæssige Fremgangsmaader i Mejeriet, medens dette forholdsvis falder langt lettere for Mandspersoner; disse have derfor i de senere Aar ikke saa Steder indtaget Mejersternes Plads, og fandtes der nok af dem, da vilde endnu mange flere Steder Mejersten være blevet ombyttet med en mejeridugtig Mand, thi Tilbøjeligheden hos Mejeriejernerne gaa aabenbart i denne Retning. Konkurrencen vil derfor blive meget alvorlig for Mejersterne i den nærmest kommende Tid; de maa anstrænge sig meget stærkt, hvis de skulle kunne havde deres indehavende Pladser, og det vil endda være tvivlsomt, om dette vil kunne lykkes dem. Manglen paa Mælkepiger bliver stedse større og større og er maasse i Aar større end nogenstinde tidligere. Grundene hertil ere mange. En god Høst her og i Sverrig medfører, at manges Husmandsdatter forbliver i Hjemmet, som ellers vilde søgt fast Tjeneste. Gaardmanden, hvis Døtre tidligere hjalp mere med baade i Huset og i Marken, maa nu have fremmede Piger til Hjælp. Dernæst kræver ogsaa det bedre og ofte forøgede Kvæghold, det større Mælkeudbytte, den omhyggeligere Behandling af Mælken, bedre Rengjøring af Mælkekar, Lokaler o. s. v. mere Arbejde, saavel paa Herregaarden som paa Bondegaarden,

og man bliver derfor mange Steder nødsfaget til at holde en Pige mere. Endelig er meget ofte Mælkepigens sociale Stilling ingenlunde lokkende, saa at Tjenestepigen kun i Nødsfald tager tiltakke dermed. En Bedring i saa Henseende er af mange Grunde højest ønskelig og nødvendig, men man maa blot ikke forestille sig, at den tilstedeværende Mangel paa Piger derved vil afhjælpes. Det eneste sikre Middel i saa Henseende vil være, at man søger at kunne nøjes med færre Piger, dels ved at indskrænke Arbejdet i selve Mejeriet, f. Ex. ved at indføre et eller andet Koldvandsystem, dels ved at benytte Karle til Malkningen.

Detaillen i Mejeridriften gjør stadige og gode Fremskridt derved, at den bliver mere og mere fabrikmæssig, idet den støtter sig til et stadig mere omfattende Brug af Termometre, Vægt, Maal, Regnskabsføring o. s. v. At man endnu mange Steder tøver med at flaa ind paa denne Vej, ligger naturlig i, at den synes at være vidtløstig, men naar man først har overvundet denne foreløbige Ængstelse og er blevet lidt øvet i at benytte alle de kontrollerende og vejledende Hjælpemidler, som staa til den rationelle Mejerists Raadighed, føler man sig langt tryggere og derved mere tilfreds i sin Gjerning, og har Glæden af at naa et bedre og sikrere Udbytte.

Ved det sidste Møde havde Koldvandsystemet, som var indført paa en Del Gaarde i Sverrig og Norge, ogsaa holdt sin Indgang hos os, og 3 Koldvandsmejerier vare da i Virksomhed, nemlig paa Verkenfeldt, Gjeddesdal og ved Thorslunde Fællesmejeri. I de forløbne 3 Aar er Antallet voget stærkt, og maaste henved 200 ere nu i Gang her i Landet. Naar der nu tillige sees hen til, at dette System har vundet en endnu langt større Udbredelse i Sverrig, at det derfra har bredt sig til Finland og Rusland, at man ogsaa mange Steder i Europa, navnlig i Schweiz, er stærkt ifærd med at drøfte, forsøge og indføre Systemet, og endelig, at det ogsaa i Nordamerika, det andet Hjem, vinder en stor Udbredelse, saa viser

dette, at der maa være noget meget Tiltalende ved Systemet. Fordelene have da navnlig viist sig at ligge i, 1) at Arbejdet i høj Grad lettes, idet Rengjøringen af Mejerikarrene bliver langt lettere for Pigerne, og at ogsaa Mejeristens Arbejde reguleres og derved baade direkte og indirekte lettes; 2) at et Mejeri efter dette System er langt billigere, navnlig for Mælkfjælderens Vedkommende, og da ved Mælkedriftens Udvidelse de gamle Mælkfjældere mange Steder vare blevne for smaa, saa man af den Grund var nødsaget til at bygge mere eller helt at ombygge, saa er man ogsaa derved ofte ført over til dette System; 3) og endelig at Produkterne fra Koldvandsystemet ere meget mere ensartede end ellers, fordi Mælken omtrent er stillet under de samme Forhold, baade Sommer og Vinter, saa at baade de daglige og aarlige Svingninger blive mindre; vel kan naturligvis Uagtsomhed ogsaa her forhindre Produkternes Ensartethed, men Systemet er, naar det benyttes rigtigt, et vægtigt Middel til at naa dette, og hvor umaadelig Betydning dette har, vil enhver Smørhandler kunne bestyrke.

Disse Faktorer ere saa vægtige, at selv om Systemet skulde vise sig mindre heldigt i andre Retninger, saa maatte det dog sejre, saa man temmelig sikkert kan sige, at Fremtiden hører det til. Hvad Smørrets Kvalitet angaaer, da vise alle Erfaringer, at den ikke har tabt men snarere vundet ved Indførelsen af Koldvandsystemet, og Frygten for, at der skulde opstaa særlige hidtil tildels ukjendte Sygdomme i Mælken, en Frygt, som paa Forhaand ikke kunde siges at være aldeles uden Berettigelse, har ogsaa viist sig ugrundet. Et godt Vidnesbyrd nær ved Haanden for Kvaliteten af Smørret og Ofsten efter Koldvandsystemet er det i hvert Fald, at Forpagter Bagger paa Aalstrup, som har Koldvandsmejeri, ved dette Landmandsmøde har faaet 1ste Præmie baade for Smør og for Stummetmælksof.

Hvad Kvantiteten af de vundne Produkter efter Koldvandsystemet angaaer, saa er der ingen Tvivl om, at ogsaa

Osteudbyttet er større, hvorimod der hersker mere Tvivl om Smørudbyttet, og dette er et af de Spørgsmaal, det maa være Fremtiden forbeholdt fuldt at bevare. Jeg vil dog allerede her udtale, at jeg troer Erfaringerne ogsaa i saa Henseende ville vise sig gunstige for Koldvandsystemet, naar man ikke benytter for varmt Vand, hvad uheldigvis jævnlig er Tilfældet, og naar man først har faaet et nøjere Kjendskab til den bedste Behandling, saavel af Mælken som navnlig af Fløden i et Mejeri af denne Art. Jeg har vel af og til hørt Tale om ugunstige Resultater, men naar man da er trængt nærmere ind i Sagen, har det som oftest viist sig, at der er begaaet Fejl, som ingenlunde maa lægges selve Systemet til Last. Det er navnlig ved den højt vigtige Sag, Flødetødens Behandling, at der begaaes Fejl, fordi man ikke tager det rette Hensyn til, at Fløden er sødere og derfor kræver en anden Behandling, som ofte enten ikke kjendes eller ikke tilbørlig agtes. Desuden maa man ikke glemme, at om Smørudbyttet efter det hollandske System end til sine Tider stiller sig meget fordelagtigt, saa er der dog ogsaa andre Tider, hvor der bruges en uforholdsmæssig stor Mængde Mælk til 1 \mathcal{L} Smør.

Det synes vigtigt, at Mælkens Varme kan bringes saa lavt som mulig, helst ned til 5—6 Grader, hvilket kun vil kunne ske ved Hjælp af Is (det Svarthke System), da vort Kilde- og Brøndvand altid er varmere. Man indvender nu mod disse Ismejerier, at det hos os er vanskeligt, usikkert og for besværligt at skaffe den nødvendige Mængde Is. Det turde maasse dog være, at man i saa Henseende forestiller sig Sagen vanskeligere, end den er. Fra det midterste Sverrig, hvor man først er begyndt med Ismejerier, have disse bredt sig længere og længere mod Syd lige ned i Skaane, hvor allerede nu flere Mejerier drives med Is hele Aaret rundt. Man lærer efterhaanden bedre og bedre at samle og bevare Isen. Erfaringen viser saaledes, at de ældre Bryggerier her i Landet altid vide at skaffe sig Is, hvorimod det er de nyere,

der endnu ikke ret ere blevne flogede af Skade, der derimod jævnlig komme for sent med at forsyne sig tilstrækkelig med Is. Og skulde man endelig et enkelt Aar ikke kunne faa Is, saa vil Erfaringen og Øvelsen ogsaa lære at bøde derpaa, ved at man bevarer Is fra det ene Aar til det andet, noget, som ingenlunde er saa vanskeligt eller uoverkommeligt; — ved dette Møde benyttede Restaurationerne f. Ex. en Isbeholdning, der nu er 3 Aar gammel. Jeg troer derfor, at vi ved det næste Møde ville have en Del Mejerier efter Issystemet her i Landet; endnu findes der intet, men man er i Færd med at indrette det første af denne Slags, nemlig i Glibing Mølle ved Horsens, efterat Ejeren, Proprietær Søltøft, har gjort nogle overraskende heldige Forsøg med Anvendelsen af Is i det mindre.

Ogsaa Kildemejerier byggede paa Vand til 6 à 7 Graders Varme give et godt Udbytte og frembyde store Besparelser fremfor det holsteniske System. Hvor man derfor har Kilder med saadant Vand, bør det bruges, men ofte mangler man dem, og man er da henvist til at afkjøle ved Hjælp af Brøndvand. Saafernt dettes Varme, naar det er varmest, stiger over 8 à 8 $\frac{1}{2}$ Grad, vil det endnu kunne give et godt Resultat, naar man, ved at bruge smallere Spande eller Mælkekar af ejendommelige Former, hvorved Mælken lettere og hurtigere afkjøles, søger at bøde paa Vandets Varme. Mange Brøndmejerier ere anlagte i de forløbne 3 Aar, og de have givet et godt Resultat, naar Vandets Varme ikke har overstegit den ovennævnte; de synes især at egne sig for de mindre Gaarde, da Oppompningen og Fornyelsen af Vandet selvfølgelig kræver meget Arbejde i de større Mejerier. Undertiden vil det være nødvendigt at fordybe Brøndene for at skaffe tilstrækkeligt og koldere Vand, det er ganske vist en Ulempe, men det vil dog i Reglen betale sig godt at overvinde den.

Der er altsaa angaaende Mælkens Afkjøling ved kunstige Midler, Is eller koldt Vand, steet et stort Skridt fremad

siden forrige Møde; og medens man da ikke turde udtale noget bestemt, men blot advare dem, der vilde bygge et nyt Mejeri efter det hollstenfke System, og opfordre dem til at vente, da Koldvandsystemerne muligvis vilde vise sig fordelagtige, saa kan man nu bestemt fraraade at bygge et hollstenf Mejeri, naar man blot paa nogen Maade kan skaffe sig et Koldvandsmejeri. Hermed være imidlertid ingenlunde sagt, at man, hvor man har gode og prøvede Lokaler efter det gamle System, skal opgive disse og sætte sig i Udgift for at indføre det nye System; tværtimod, da hvert Aar, hver Maaned bringer nye Fremskridt og Forbedringer i Koldvandsmejerierne, saa bør alle de, der ere i Stand dertil, endnu vente, inden de gjøre Forandring, for da at kunne høste Fordele af saa mange flere Erfaringer ved Indførelsen af Koldvandsystemet.

Et af Mejeridriftens vigtigste Arbejder er Smørrets Æltning, men den er desværre ofte mangelfuld, ja ligefrem ødelæggende for Smørret. Det er en vanskelig Sag at indvirke herpaa, navnlig saa længe Æltningen saa udelukkende som hidtil hviler i Mejeristens Haand. Det maatte derfor synes meget ønskelig, hvis det var muligt, at saa hele Æltningen eller i alt Fald en Del af den udført ved mekanisk Hjælp, ved en altid ens arbejdende Maskine. Da jeg derfor af amerikanske Blade saa, at man der var begyndt at bruge en Smøræltmaskine, forskrev jeg en saadan, længselsfuld efter at lære dens Virken at kjende. En af Kjøbenhavns større Smørhandlere laante den, fandt sig saa tilfreds med den, at han lod forfærdige en anden, der var dobbelt saa stor, med hvilken han kunde omælte en Drittel Smør i 5 Minutter, og paa hvilken han enkelte Dage har omæltet indtil 70 Dritler Smør. Han roser Maskinen meget, men det gjælder nu om at saa den prøvet til Æltningen af nykjærnet Smør, og den fra Amerika indførte Maskine (som findes udstillet i Maskinudstillingen) vil derfor nu blive sendt paa Landet for at blive prøvet i saa Henseende.

I det sidste Par Aar har Nedpakningen af Smør i

Blikdaaser, paa 1, 2, 4, 7 og 14 *N* pr. *Stk.* taget stærkt Opving i Kjøbenhavn, saa at ifjor endog Smør, svarende til $\frac{1}{10}$ af alt det fra Danmark udførte Smør, udførtes nedpakked i saadanne Blikdaaser, ialt for omtrent $\frac{1}{2}$ Million Rigsdaler. Det er navnlig Grosfererne Busck og Heymann, der drive denne Forretning, og det saaledes nedpakkede Smør sendes til Brasilien, Kina og andre oversøiske Steder, benyttes som Skibsproviant paa lange Rejser, og Smørprisen bliver derved mindre afhængig af det hjemlige Marked og vil bedre kunne modstaa det Tryk, som en stærkt forøget Smørproduktion i det østlige Europa rimeligvis vil føre med sig.

Smørhandlen har iøvrigt bragt særdeles gode Priser i de sidste 3 Aar, men ønskelig vilde det være, om Prisen kunde rette sig noget mere efter Kvaliteten, thi det er dog ubilligt, saaledes som Grosferer Broge med Rette fremhævede ved Smørudstillingen i Aalborg, at det gode Smør forholdsvis skal betales daarligere end det slette, saa at Smørhandlerne maa tjene forholdsvis meget paa det gode Smør, fordi de sætte Penge til paa det mindre gode. Alt Smør burde derfor klassificeres, inden det bragtes i Handelen; dette skeer allerede i Cork i Irland, paa hvis Smørbørs der daglig møder 1 à 2000 Foustager Smør; her klassificeres dette Smør af dertil beskikkede Smørdommere, indbrændes derpaa den givne Karakter, og først derefter aabnes Dørene, og Handlen begynder. Det vil være meget ønskeligt, om noget lignende kunde iværksættes her i Landet, men Sagen er i og for sig vanskelig og vil sikkert møde stor Modstand, og den bliver saa meget vanskeligere, som vore Sunde og Bølster gjør det umuligt at samle alt paa eet Smørmarked, saa det rimeligvis bliver nødvendigt at have et saadant baade i Kjøbenhavn og i Aarhus; men derved bliver Oplandet for hver især begrænset, og det gjælder netop om at have et stort Opland, for at der kan møde saa mange Kjøbere, at disse ikke kunne forene sig og dominere Markedet. Dog bør man næppe opgive Tanken om at se denne Sag realiseret ogsaa for vort Bedkommende.

I Sverrig er der i de sidste Aar opstaaet Aktiemejerier, der vist fortjene Opmærksomhed om end ikke ren Efterligning hos os. De kunne betragtes som store Fællesmejerier, anlagte ikke paa Landet men i Hjertet af de større Byer, og til hvilke kun Fløden og ikke Mælken bringes. Mälareprovinsernas Mejeri=Actiebolag, der har Filialer i de fleste større Byer, modtog saaledes alene i Stockholms Mejeri ifjor Fløde fra Omegnens Beboere og ad Jernbanen til deraf at lave indtil 30—40 Dritler Smør daglig, og Forretningen har hidtil betalt sig godt saavel for Aktiefelskabet som for Beboerne, der paa Grund af mangelfuldt Kjendskab til Smørtillavning ikke tidligere havde noget ordentligt Udbytte af deres Kvæghold. Enhver, der har Lokaliteter og Dngtighed til at lave godt Smør, vil vist staa sig bedst ved selv at behandle sin Fløde, og vilde man følge det givne Exempel her i Landet, maatte Maalet derfor nærmest være at samle Fløden fra de mindre Gaarde, hvor man endnu ikke forstaaer at lave godt Smør, og bør det ikke tabes af Synne, at Systemet kræver billige Transportmidler og Flødeaffætning ved lav Varmegrad, helst i Isvand.

Det havde ogsaa været min Hensigt at omtale de sidste 3 Aars Fremstridt i Ostelavningen, men da Foredraget allerede er bleven temmelig langt, og Tiden udløben, skal jeg tillade mig at opsætte det til ved anden Lejlighed.
