

Statskonsulenternes Indberetninger for Aaret 1939.

I.

Beretning fra Statskonsulent Chr. H. Ibsen.

I Aaret 1939 har jeg været optaget uden for Hjemmet i 286 Dage.

Mejeribesøgene har udgjort 523 eller meget nær det samme som de to foregaaende Aar, og herudover har jeg deltaget i Bedømmelsen af Smør 9 Gange ved Statens Smørbedømmelser samt ved en Ekstra-Bedømmelse med paafølgende Møde og Diskussion samme Sted, ved 47 Bøtteudstillinger i Kredsene, ved 2 Forsøgsbøtteudstillinger i Maribokredsen, ved 3 Lagerbedømmelser i København, ved de provinsielle Mejeriudstillinger i Odense og København og 9 Gange ved Bedømmelse til Markedsreguleringen. I Bedømmelsen af Ost har jeg deltaget ved Forsøgsostestillingen i Slagelse, ved 6 Osteudstillinger i Kredsene samt ved Oste-lagerbedømmelserne to Gange i Gl. Roskildekredsen paa henholdsvis 9 og 10 Mejerier, to Gange i Maribokredsen paa henholdsvis 15 og 16 Mejerier, een Gang i Sorøkredsen paa 12 Mejerier og een Gang i Holbækkredsen paa 8 Mejerier. Jeg har været indbudt til og deltaget i 47 Møder, hvoriblandt de sædvanlige, aarlige Delegeretmøder, og jeg har holdt 17 Foredrag. Pasteuriseringsloven har krævet 5 Møder og Smørloven 4 Møder om Indstilling af Bøder for Overtrædelser. Som sædvanlig har jeg været Fælles-censur ved Afgangsprøverne paa Dalum og Ladelund Mejeriskoler og Censur ved Eksamen for Mejeribrugsstuderende ved Landbohøjskolen. Af særlige Ting har jeg deltaget i en interskandinavisk Smørbedømmelse i København sammen med finske, norske, svenske og danske Smørdommere, og ved denne Lejlighed blev f. Eks. ogsaa den nyere svenske Bedømmelsesskala anvendt, og jeg har efter Indbydelse af Direktøren for de svenske Smørprovningarna deltaget sammen med mine Kolleger i en 6 Dages Studierejse i Sverige.

Halvdelen af Mejeribesøgene skyldes Kontrollen med Foretagelsen af Reduktaseprøven og Mælkens Kvalitetsbetaling samt Renlighedsregulativet. Hverken Reduktaseprøven eller Mælkens Kvalitetsbetaling har i Aarets Løb forbedret Mælkens Kvalitet, og da man paa Mejerierne praktiserer Kvalitetsbetalingen paa den Maade, at det lovbealede Fradrag for leveret daarlig Mælk gaar ind i Mejeriets Kasse, og da saa godt som al Mælken er daarlig i Sommertiden, saa faar Andelshaverne gennem den senere Efter-

betaling (Overskud) igen en Del af det i Bøder betalte Beløb tilbage — for Privatmejerierne, hvor Mælken absolut ikke er bedre end paa Andelsmejerierne, gælder dette ikke — hvilket ikke, saa vidt jeg har forstaaet Loven, var Mening. Forøvrigt skal jeg ikke komme nærmere ind paa dette Forhold, da jeg om samme har skrevet en Artikel, der findes i *Mælkeritidende* for 1939, Side 713.

Antallet af Tilkaldelser til Mejerier, der stod i Fare for at miste Retten til at benytte Lurmærket, har været 19, 7 Andels- og 12 Privatmejerier. Af disse har, saa vidt jeg ved, eet afmeldt Lurmærket, og 4 har ikke endnu haft den sidste Indkaldelse. Ved de øvrige Tilkaldelser til Mejerier, hvor der har været Mangler ved Smørrets Kvalitet, har det navnlig i Efteraaret været Smørfejlen »tælle«, der har været fremtrædende, og flere Steder har Aarsagen hverken kunnet være jernholdigt Skyllvand eller ufortin-nede Metaller, som Mælken eller Fløden passerer, og jeg er derfor mest tilbøjelig til at mene, at det ligesom under den forrige Krigsperiode er noget, der følger med det sprøde Smør, som har været meget slemt i den sidste Tid.

Æltning af Smørret med Sneglefart eller det ved en saadan overdreven Æltning fremkommende fedtede og overarbejdede Smør, skal jeg ikke udtale mig om i Aar, men kun anføre, at man efter mit Skøn gennemgaaende har arbejdet efter samme Linie som i Fjor, og Resultatet er desværre blevet derefter, og det kendes af alle, der beskæftiger sig med Mejeribrug. Det store Arbejde, der er gjort og fremdeles gøres, for ad mekanisk Vej at bibringe vort Smør en mere smidig Konsistens, har formindsket Smørrets Aroma i en uhyggelig Grad, men det er dog mit Indtryk, at flere og flere er blevet klar over dette Forhold, saa der er vel Mulighed for Ændring i Retning af det — efter min Mening — bedre.

I denne specielle af Krigen fremkaldte Situation, hvori vi befinder os, er alle forskellige Kvaliteter kun Smør, og naar der fra de førende indenfor vore Mejeriorganisationer i en saadan Situation, hvor man er tilbøjelig til at sløje af, fremkommer Henstillinger og Paamindelser om, at vi stadig skal forbedre og forbedre vor Smørkvalitet, saa er det absolut paa sin Plads og rigtigt, thi skal vi, naar engang normal Tilstand indtræder, kunne vedblive at være foran, kan det kun ske gennem en meget høj Kvalitetsstandard. Hvorledes denne skal naas, er der sikkert forskellige Meninger om, men jeg tror, at Fremtidens Arbejde skal følge en anden Retningslinie end den hidtidige, hvor man har sat alt ind paa Forbedring af Konsistensen, som nu vel efter de flestes Mening er opnaaet til Fuldkommenhed i den nyeste Kærne-

type. Det, der ellers tidligere har kendetegnet det danske Smørs Overlegenhed, er dets Aroma, og det forekommer mig, at man derfor skulde have arbejdet efter en Linie, hvor man satte Aromaen som det ufravigelige, og uden at miste noget af denne tillige søgte at faa det finest mulige frem saavel med Hensyn til Konsistens som andre Egenskaber.

Ved vore Smørbedømmelser, som altid har været os en god Hjælp, bør der naturligvis ogsaa tages Hensyn til Konsistensen, og i andre Lande, som f. Eks. Sverige, giver man da ogsaa Karakter for Konsistens, idet man der kan give indtil 6 Points for Aroma og indtil 3 Points for Konsistens, men jeg har herhjemme flere Gange oplevet, at Smørdømmere har udtalt og efterfulgt, at Smør med en fin Konsistens skal have 13 Points, selv om Aromaen er meget lidet fremtrædende eller slet ikke er til Stede. Denne Indstilling vidner for mig om, at vi er stærkt paa Vej mod Vejens anden Groft og hurtigst muligt maa se at faa vendt. Det Rat, hvormed vi skal foretage Vendingen, er, at Smøraromaen igen sættes som det førende saavel ved Køernes Fodring, ved Smørrets Fremstilling og videre Behandling som ved vore Smørbedømmelser, og en stor Hjælp ved sidste vilde det være, dersom vi indførte en ny Bedømmelsesskala som den svenske eller tyske eller en Mellemting, hvor dog Aromaen talte mest.

Syrning af Skummetmælken paa Mejerierne har stadig meget stor Interesse, og det samme kan siges om særlige Køleanlæg til Ostelagre. Begge Dele er at anbefale paa det bedste, men første bliver mange Steder urimelig dyrt, hvor man mangler Vand og Plads.

Bøtteudstillingerne har formet sig paa den sædvanlige, gode Maade med Sammenkomster, hvor der er holdt Foredrag eller ført Diskussioner om faglige Emner, og i Maribokredsen har man tillige haft to saakaldte Forsøgsbøtteudstillinger. Til den første af disse kunde hvert af Kredens Mejerier sende to forskelligt fremstillede eller paa anden Maade forskelligt behandlede Smørprøver til Bedømmelse, men Resultatet heraf blev noget vaklende; ved den sidste besluttede man kun at spørge om een Ting og henstillede til Mejerierne at fremstille Syren og syrne Fløden paa en bestemt Maade, og Smørret herfra skulde saa sammenlignes, kontrolleres, med en Prøve Smør, der var fremstillet efter Mejeriets sædvanlige Fremgangsmaade. En overvejende Part af Mejerierne efterkom Hensætningen, og man fik af Forsøget en paa bred Basis hvilende Oplysning, hvorpaa videre Arbejde kan bygges. Forhaabentlig fortsættes disse Udstillinger.

Ostelagerbedømmelserne har ikke paa Grund af Benzinrestriktionerne kunnet gennemføres i samme Omfang som tidligere.