

nelle Maade at gaa frem paa, naar vort Naboland forlanger det samme af os. Jeg kunde derfor ønske, at man i Lovforslaget vilde indsatte en Bestemmelse om, at indførte Dyr, der havde reageret, ikke maatte bortføres, men skulde slagtes inden en vis Tidsfrist. Helst saa jeg, at man vilde optræde mod de reagerende Dyr ligesom over for de Dyr, der ikke behøve at undersøges, nemlig Slagtedyr, der slagtes efter 3 Dages Forløb. — Jeg vil ogsaa henstille, om man ikke her samtids skulde gaa over til at forlange en Karantæneanstalt for andre Dyr, f. Eks. for Heste, der jo, naar de indføres her til Landet, tit bringe baade den ene og den anden smitsomme Sygdom med sig. Det kommer maatte ikke saa lige ind under Loven, der nærmest har med Hornkvæg at gøre, men da Lovforslaget jo ogsaa har medtaget Mælk, kunde jeg ønske, at man ogsaa vilde optage Heste paa dette Punkt.

Med Hensyn til § 5 nærer jeg nogle Betænkkeligheder ved de der foreslaaede Bestemmelser. Paragraffen udtaler, at det bliver forbudt Andels- og Fællesmejerier at udlevere Mælk, Fløde og Kærnemælk, som ikke har været pasteuriseret til mindst 70° Reaumur (87½ Gr. Celcius). — Der kommer for mig først det Spørgsmaal frem: Hvad forstås der ved Fællesmejeri? Og naar jeg skal besvare det, vil jeg besvare det derhen, at et Fællesmejeri er et saadant Sted, hvor en enkelt Mand eller et Selskab køber Mælk fra flere forskellige Steder, enten til Behandling eller til Salg. Jeg tror, at det maa være Definitionen af et Fællesmejeri. Men hvorledes vil det saa stille sig med Mælkesalget i Bjerne, specielt naturligvis her i Kjøbenhavn, men ogsaa i mange andre Bjer, som ere henvisste til at købe Mælk af Fællesmejerierne? Man maa jo nemlig erindre, at Kjøbenhavns hele Forsyning med Mælk sker dels gennem flere meget store Fællesmejerier og dels gennem en hel Del mindre Mælkehandlere, som dog ogsaa maa betragtes som Fællesmejerier, idet de nemlig købe deres Mælk direkte af Bønder, som komme med den fra Landet; 4—6—8—10 Bønder bringe deres Mælk til saadan en Butik, og den maa dog betragtes som et Fællesmejeri. Jeg kan i alt Fald ikke tænke mig, at det kan anses for at være andet end et Fællesmejeri. Men hvorledes vil man kunne lægge den Pligt paa alle disse smaa Handelsbønder her i Kjøbenhavn at skulle anskaffe Pasteuriseringsapparater, da Pasteuriseringsapparater nemlig rationelt un kunne drives ved Damp? Komme de i id under Loven? Hvis de virkelig gøre et, hvad jeg formoder, at de maa gøre, saa

ledes som Lovforslaget er affattet, saa staa det for mig som en ren Umulighed, at denne Bestemmelse kan føres ud i Praksis. Thi, som sagt, jeg forstaaer ikke, hvorledes det skal kunne gøres med Hensyn til disse smaa Mejerier eller Mælkehandlere — enhver lille Brodbød her i Kjøbenhavn, havde jeg nær sagt, sælger jo Mælk — ikke at tale om, at det vil have store Bæmskeligheder paa mange Punkter, hvis man forlanger, at disse Mælkebutikker og Mælkehandlende skulle pasteurisere Mælken, idet den pasteuriserede Fløde ikke kan benyttes af Konditorerne til Flødestum o. s. v., hvilket vil have en betydelig Indflydelse paa forskellige Næringsveje. Man kan heller ikke saa Lymælk af Mælk, der er pasteuriseret op til en saadan Højde. Man risikerer derfor, at Mælkehandelen i Kjøbenhavn og Bjerne i det hele taget vil gaa et betydeligt Rucet, og det ønsker man dog ikke; thi er der noget Næringsmiddel, som man maa ønske stor Udbredelse, er det netop Mælken, der jo er et billigt og godt Næringsmiddel. Det forekommer mig altsaa, at man nok kunde paabyde, at alt Mælk, der overhovedet benyttes til Salg, skal være pasteuriseret, men jeg tror ikke, at det vil være praktisk.

Der er desuden et andet Moment. Er det sundt at benytte pasteuriseret Mælk? Her hjemme er dette Spørgsmaal ikke kommet frem; men i Udlandet er der flere Steder rejst Tvivl om, hvorvidt det er sundt at nyde pasteuriseret Mælk. Den bliver nemlig ikke sur, men bevarer sin Konsistens i længere Tid, og saa raadner den. Iftte-pasteuriseret Mælk bliver derimod i Løbet af ret kort Tid sur, den er da ubrugelig til Menneskeføde og benyttes saa til Dyreføde eller bortkastes til Dels. Den pasteuriserede Mælk kan derimod holde sig tilhyneladende frisk i adskillig Tid. Jeg tænker mig, at saadan en lille handlende her i Kjøbenhavn modtager saa og saa mange hundrede Pund Mælk om Mandagen. Han sælger af den Mandag og Tirsdag; men er dog ikke udsolgt, han har maaste et Par hundrede Pund tilbage. De blive staaende i hans Butik, eller i heldigste Tilfælde sættes de i en Kælder, hvor man ikke ved, hvorledes Luften er, ofte i daarlige, utilstrækkelig lukkede Kar. Denne pasteuriserede Mælk holder sig tilhyneladende frisk, men ogsaa kun tilhyneladende, idet den i denne Tilstand er meget modtagelig for alle mulige Sygdoms-spilere. Efter et Par Dage sælges denne 3—4—5 Dage gamle Mælk til Forbrugerne, og den er saa maaste langt mere smittefarlig, end hvis den slet ikke havde været pasteuriseret. Dette Spørgsmaal er særlig bragt frem i de større