

Bilag II. b.

Landbrugsministeriet. Kjøbenhavn, den 28de Januar 1898.

§ Skrivelse af 13de d. M. har det ærede Udvalg udbedt fig^{ten} Udtalelse fra Ministeriet om:

- 1) Hvorvidt Andels- og Fællesmejerier ved Hjælp af de paa samme nu almindelig brugte Pasteuriseringsapparater kunne opvarme en større Mælkemængde til mindst 68 Gr. R., og — i benægtende Fald —
- 2) hvorledes den i § 6 i Forslag til Lov om Foranstaltninger til Bekæmpelse af Tuberkulose hos Hornkvæg omhandlede Opvarmning til den nævnte Temperatur, da vil kunne foretages paa betryggende Maade?

Foranlediget heraf, skal jeg herved tillade mig at meddele, at Ministeriet har haft al Grund til at antage, at de nu paa Mejerierne benyttede Pasteuriseringsapparater, der i de senere Aar ere blevne baade forstørrede og forbedrede, vilde kunne opvarme en større Mælkemængde til mindst 68 Gr. R., ligesom ogsaa, at den Dampkraft, hvorover Mejerierne raade, i de senere Aar er bleven forøget. For imidlertid i denne Henseende at tilvejebringe saa paalidelige Oplysninger som muligt har man foranlediget, at der gennem Forsøgslaboratoriet til alle de i dets sammenhængende Rækker af Smørudstillinger deltagende 723 Mejerier er udsendt til Besvarelse den Række af Spørgsmaal, der findes opførte paa hoslagte Skema.

Ifølge den fra Forsøgslaboratoriet derefter modtagne Indberetning, har det gennem de fra Mejerierne indløbne Besvarelser vist sig, at medens de 71 af Mejerierne ere „Herregaards-“ eller „Flødemejerier“, som ikke tilbagelevere skummet Mælk til Foderbrug m. v., ere de øvrige 652 derimod egentlige Andels- og Fællesmejerier; for disse sidstes Vedkommende savnes dog imidlertid endnu nærmere Oplysning med Hensyn til det omspurgte Forhold fra 52 Mejerier, og der maa saaledes ved Vedømmelsen af det foreliggende Materiale regnes med et Antal af 600 Andels- og Fællesmejerier. Heraf have 73 besvaret det paa Skemaet under Nr. 3 opstillede Spørgsmaal („Kan Mejeriets Pasteuriseringsapparat modtage og opvarme til 85 Gr. C. [68 Gr. R.] al den skummede Mælk lige saa hurtigt, som denne kommer fra Centrifugerne?“) benægtende, idet de have henvist til, at deres Pasteuriseringsapparater enten vare for smaa og af forældet Konstruktion, eller at de raadede over for ringe Dampkraft, eller at begge disse Forhold vare til Stede. De øvrige 527 Mejerier have derimod besvaret Spørgsmaalet bekræftende, idet 23 af disse dog samtidig have oplyst, at de anvende en større eller mindre Del af den skummede Mælk til Ost og kun pasteurisere og tilbagelevere Resten, hvorhos 13 andre af de ommeldte 527 Mejerier have bemærket, at det dog var forbundet med visse Vanskeligheder at gennemføre Pasteuriseringen af den skummede Mælk ligesaa hurtigt, som Skumningen foregik.