

Til Belysning af dette Spørgsmaal skal man herved fremkomme med følgende Oplysninger:

Ved Mælkens Opvarmning til en Temperatur af 64° R. (80° C.) eller der over vil ikke alene de i Mælken tilstedeværende Tuberkelbaciller og andre patogener Bakterier blive dræbte, men ogsaa saa godt som alle andre i Mælken værende Bakterier, og kun de af visse Arter mulig tilstedeværende Sporer vil overleve Opvarmningen, og disse kunne da senere under gunstige Betingelser udvikle sig til formeringsdygtige Bakterier.

Ved Pasteuriseringen vil Mælken derimod ikke i nogen væsentlig Grad blive forandret i kemisk Henseende, saa at det ikke vil være forbundet med nogen Vanskelighed at oste saadan Mælk ved Tilsætning af Osteløbe, naar Mælken er bleven hurtig afkølet efter Opvarmningen. Derimod vil det ikke være muligt at faa Ost, som er lavet paa sædvanlig Maade af pasteuriseret Mælk, „modnet“ paa rette Maade under Lagringen, da saadan Ost mangler de for Modningsprocessen nødvendige Mikrober af anden Art.

For at Ost af pasteuriseret Mælk skal kunne undergaa en Modningsproces under Lagringen, maa der altsaa til den pasteuriserede Mælk før Ostningen sættes den Slags Mikrober, der kan foranledige Ostens Modning under Lagringen, og det er da ogsaa netop dette, der gøres i den nyeste Tid, hvor der arbejdes med at lave Ost af pasteuriseret Mælk. Den Opgave at fremstille en saadan „Ostegær“ synes ifølge de hidtil foreliggende Erfaringer at være løst paa ret tilfredsstillende Maade i Norge, og der arbejdes nu her i Landet stærkt paa at fremstille denne Gær til Brug for Mejerierne. Men skønt de Erfaringer, der allerede ere indvundne i enkelte danske Mejerier med saadan Gær, synes at love gode Resultater, mangler der dog endnu systematisk gennemførte Forsøg med den, før der kan udtales nogen sikker Dom der over.

Det vil altsaa for nærværende Tid endnu ikke være muligt for Mejerierne at gaa over til at pasteurisere den til Ost bestemte Mælk, saa at et eventuelt Paabud om, at Vallen skal opvarmes til en Temperatur af 64° R. (80° C.), nødvendigvis vil medføre, at Mejerierne maa opvarme Mælken direkte, hvilket der heller ikke er noget i Vejen for, at Mejerierne kunne gøre, men det vil naturligvis koste meget og forøge det daglige Arbejde i Mejerierne.

Endnu skal bemærkes, at Vallen under Opvarmning til saa høj en Temperatur som 80° C. og derover altid vil udskille et ikke ubetydeligt, noget trevlet Bundfald af Æggehvidestof, hvilket ikke lader sig findele ved Omrøring, og som derfor kan foranledige Tilstoppelse i de Rørledninger og Haner, hvorigennem den pasteuriserede Valle skal ledes.

F. Friis.

F. V. Petersen.