

melse i § 6 om Pasteurisering, som i højeste Grad vedrørte alle Mejerier, det vil sige alle Andels- og Fællesmejerier, der udleverede Mælk til Kreaturføde. Man mente den Gang i Henhold til Lovens Titel, at det kun vedrørte Skummetmælk, og man mente, at man kunde undgaa at pasteurisere Kernemælk, men det viste sig ikke at være Tilfældet. Det er derfor en god Ændring, der er sket i det foreliggende Forslag, at der i Titlen er tilføjet „og Svin“. Da Loven tillige omfatter Bekæmpelse af Tuberkulose ogsaa hos Mennesker, forekommer det mig imidlertid, at det vil være endnu heldigere fuldstændig at stryge Udtrykket „Hornkvæg og Svin“ og nøjes med Titlen „Lov om Foranstaltninger til Bekæmpelse af Tuberkulose.“ Derved er der ogsaa tilkendegivet, at det er Tuberkulosens Bekæmpelse i Almindelighed, der tilsigtes, og at enhver Bestemmelse, der kunde bidrage til at bekæmpe Tuberkulosen, retlig burde høre ind under denne Lov. Der er jo nemlig som en af Dyderne ved Pasteuriseringsloven, som den populært kaldes, henvist til den store Betydning, det har, at vort Smør er smittefrit, og til den Reklame, det i Virkeligheden er for vort Smør i Udlandet og særlig i England, at vi kunne reklamere med, at det er smittefrit, frit for Tuberkelbaciller i Henhold til denne Lov. Imidlertid have vi ikke kunnet benytte os af denne Reklame, for saa vidt der overhovedet kan reklameres med dette Forhold, men hidtil have vi i alt Fald ikke kunnet benytte en saadan Reklame, thi efter den nugældende Lov er der ikke noget til Hinder for, at en stor Del Smør kan eksporteres til England uden at være pasteuriseret. Herregaardsmejerierne have hidtil ikke været under Loven. Paa Foranledning af Folketinget blev i 1898, da Loven blev vedtagen, Ordene „Andels- og Fællesmejerier“ forandrede til „Mejerier“, saa vidt jeg kan skønne af den Betænkning, der blev afgiven i den Hensigt, at alle Mejerier, der eksporterede Smør, skulde falde ind under Lovens Bestemmelser. Det er imidlertid ikke blevet praktiseret saaledes. Herregaardsmejerierne have været fri, og derfor staaer det ogsaa for mig som en udmærket Ændring, der her er foreslaaet i § 6, hvori det hedder, at al Fløde, hvorefter der kernes Smør til Udførsel, skal falde ind under Bestemmelserne om Pasteurisering. Men hvorledes vil man nu kunne føre Kontrol hermed? Paa Herregaardene kunne de erklære: Vi sælge Smørret til en eller anden

Købmand i Byen, og han har til Hensigt ikke at eksportere det. Men naar han imidlertid har faaet det hjem, kan han forandre sin Bestemmelse og eksportere det lige godt. Hvis der i Virkeligheden skal naas den tilsigtede Nytte, maa der paa en eller anden Maade tilvejebringes Sikkerhed for, at der ikke udføres Smør, som ikke er pasteuriseret. Dette henstiller jeg til det Udvalg, der bliver nedsat, at tage under Overvejelse, og ligeledes til den ærede Landbrugsminister.

Jeg skal dernæst omtale en anden Ændring, ogsaa i § 6. Efter den nugældende Lov skal Mælk og Kernemælk opvarmes til 85 Grader Celsius, men i den Henvendelse, som er omdelt her i Tinget fra „De samvirkende danske Mejeriforeninger“, og „Dansk Mejeristforening“, har man for Pasteurisering af Mælk og Fløde ønsket Varmegraden nedsat til 75 Grader. I den varme Tid, om Sommeren, hvor man egentlig særlig ønsker Pasteurisering, vil det være overordentligt vanskeligt at anvende en saa høj Grad af Pasteurisering uden at skade Smørrets Kvalitet. Allerede i 1898 blev fra Folketingets Side udtalt Betænkelighed ved overhovedet at gaa til en saadan Bestemmelse om Pasteurisering. Men den daværende Landbrugsminister anførte to Ting som Bevis for, at der ikke var større Gæne for Mejerierne ved at gaa ind derpaa. For det første havde 87½ pCt. af alle de Mejerier, der blev spurgt — og det var op imod 800 — erklæret i deres Svar, at de udmærket godt og uden Hinder kunde pasteurisere til den anførte Varmegrad, 85 G., og desuden var der blevet foretaget et Forsøg, som efter den daværende Landbrugsministers Udsagn havde vist, at den høje Pasteurisering havde en gavnlig Indvirkning paa Smør. Dette Forsøg og flere andre, som foretoges i 1898, og som findes omtalt i en Beretning, som er udgiven angaaende Smørudstillingerne fra Forsøglaboratoriet, vise imidlertid, at i saare mange Tilfælde skades Smørrets Kvalitet ved den højere Pasteurisering; i mange Tilfælde har Smørret ved Bedømmelsen faaet en ringere Karakter, end det ved mindre Pasteurisering har faaet. Endvidere er det jo saaledes, at ved Bedømmelsen af det Smør, der benyttes som Grundlag derved, havde Dommerne Paalæg om, at de ikke maatte tage Hensyn til Smørrets Konsistens, og det er en Kendsgerning, som alle, der have med Salg af Smør og med Mejeribrug at gøre, kende, at især om Sommeren lider Smør-