

rence, hvorved man, saa at sige, faar Karakter for at levere et Produkt, der er saa godt, som det bør og skal være. Men, som sagt, jeg indrømmer, at den Udvikling, der er foregaaet, er foregaaet i Frihed, og der er sket betydelige Fremskridt, saa jeg vil ikke sige, at jeg vilde se nogen stor Ulykke i, at man ophævede denne Bestemmelse.

Derimod er jeg overordentlig glad ved, at man som Betingelse for, at et Mejeri kan anvende Lurmærket, kræver, at det anvender Pasteurisering ogsaa for Mælk, Kærnemælk, Valle og Affaldsprodukter. Det ærede Medlem udtalte rigtignok, at det vilde være til Gene for Mejerierne, navnlig naar Affaldsprodukterne først skulde pasteuriseres, efter at man var færdig med Arbejdet paa Mejerierne, og det er naturligvis rigtigt. Men for Affaldsprodukternes Vedkommende kan Pasteuriseringen foregaa ved Hjælp af et Damprør, der føres ned i Beholderen. Selv om de forurenes noget ved den Spilledamp, der føres derved, er der ikke sket nogen Skade derved; de skulle jo anvendes til Foderstoffer, og vi vide jo alle, at naar man har indført Pasteurisering, er det for at hindre, at der kommer Smitte fra Mejerierne til Besætningerne, ogsaa til de Mennesker, der nyde Mælken. Der har hidtil været Pasteuriseringspligt for de Mejerier, altsaa Andels- og Fællesmejerier, der levere Mælk tilbage til Leverandørerne, naar den skal anvendes til Fodring af Kreaturerne, hvorimod der ingen Pasteuriseringspligt har været for de Mejerier, der solgte Mælk til Menneskeføde. Jeg mener, det var ret naturligt at indføre den samme Betyngelse for Mennesker som for Dyr, og naar Affaldsstofferne anvendes til Føde for Dyr, hvad de ogsaa gøre, finder jeg, det er ret naturligt, at man vil have Garanti for, at det, der udføres fra Mejerierne, ikke kan bringe Smitte. Der anvendes aarlig betydelige Summer her i Landet for at bekæmpe Tuberkulose hos Mennesker og hos Dyr. Man har da Ret til at kræve, at de Arnesteder, hvorfra denne Sygdom udbredes, ogsaa lukkes i saa høj Grad som muligt. Man kan naturligvis sige, at de enkelte Producenter, af Svin f. Eks., der anvende disse Affaldsstoffer, selv kunne koge dem, naar de faa dem hjem, og en Del af dem gør det vel ogsaa, men det er ikke alle, der ere saa omhyggelige, som de burde være i den Henseende. Jeg er derfor glad ved de skarpe Bestemmelser, der foreslaas for Pasteurisering, og jeg tror,

den med god Villie kan gennemføres uden at blive synderlig generende for Mejerierne.

Derimod er der nogle Bestemmelser i § 11, som jeg gerne vil dvæle en lille Smule ved. Efter § 11 a kan Landbrugsministeren meddele Autorisation til udenfor Tilvirkningsstedet til Udførsel at ompakke Smør, der er forsynet med Lurmærket paa den i § 6 foreskrevne Maade, det vil sige i hermetisk tillukkede Daaser. Der er endvidere i § 11 en Bestemmelse om, at naar en saadan Ompakning foregaaer i eet Lokale baade for udenlandsk og indenlandsk Smør, skal der føres særlig Kontrol. Jeg forstaaer godt, at disse Bestemmelser ere et Led i Bestræbelserne for, at man ikke her fra Landet skal kunne udføre udenlandsk Smør under dansk Mærke, og disse Bestræbelser billiger jeg fuldt ud. Men med Hensyn til det Smør, det her drejer sig om, er der vistnok ingen større Fare. Det Smør, der udføres i hermetisk tillukkede Kasser, er Smør, der væsentlig udføres til oversøiske, varme Lande, hvortil man ikke kan udføre Smørret i den Tilstand, hvori det ellers emballeres, dels fordi det ikke vilde være holdbart, og dels fordi det kommer til Pladserne i til Dels smeltet Tilstand. Disse Kasser, der her er Tale om, ere Metalkasser, der tilloddes, indpakkedes og emballeres særlig omhyggeligt for at holde Varmen ude derfra, for at Smørret kan være holdbart, naar det kommer til disse Egne. Det er en saa dyr Maade at emballere Smørret paa, at den Prisforskel, der er mellem udenlandsk og dansk Smør, spiller en overordentlig lille Rolle. Jeg tror derfor, man maa være meget varsom med at lægge Hindringer i Vejen for den særlige Emballering af Smørret, fordi man derved let kan komme til at opnaa det stik modsatte af det, man tilsigter: at det skal være dansk Smør, som udføres til disse Egne. Hvis man lægger store Hindringer i Vejen for denne Udførsel, risikerer man meget let, at denne Indpakning bliver foretaget andetsteds, hvor saadanne Hindringer og Forstyrrelser ikke finde Sted, og saa bliver det maaske snarere et større Kvantum af udenlandsk Smør, som bliver anvendt. Jeg ved ikke, om det er rigtigt, men det er blevet mig fortalt, at det kun er et mindre Parti udenlandsk Smør, som anvendes, og det særlig til bestemte Pladser, hvor man ønsker sibirisk Smør, fordi det er fastere i Konsistensen end det danske og altsaa egner sig bedre til Udførsel til disse Pladser. Ellers er det væsentlig dansk Smør, som