

der skulde naas, var den, at altsaa Ministeriet under sit Navn fik dette Mærke indregistreret i England, hvilket vilde have stor Betydning saavel for Retssagers Anlæg i England til Beskyttelse af det danske Smør som i andre officielle Forhold. Men ud derover fremhævede han intet, der kunde være til Fordel for Producenterne af Smørret. Nu gaar jeg ud fra, at naar der anlægges Sag i England, er det overfor dem, der gøre Overgreb. Det kommer jeg senere til og skal derfor lade ligge her. Men de Mejerier og Mejerister, der altsaa sørge for at holde de Bestemmelser, Loven byder, ere jo ikke udsatte for at faa disse Sager anlagte mod sig. Som Følge deraf kan Lurmærket ikke komme til at gøre stor Gavn for dem.

Men nu komme vi til det, som er Betingelsen for at gennemføre Lurmærket, altsaa for at det kan faa dette Regeringsstempel og komme under Regeringens Ansvar. Der forlanger man saa 4 Ting, som jeg finder fuldt ud rigtige. Man siger, at for det første skal det garanteres for, at Smørret ikke indeholder over 16 pCt. Vand. Jeg vil her kun gøre opmærksom paa, at ved Smørudstillingerne har det vist sig, at Smørret fra Mejerierne i sin store Almindelighed er under de 16 pCt., og Mejerierne vide jo meget godt, at der er meget haard Straf for at eksportere Smør til England, der indeholder ud over 16 pCt. Vand, og det saavel efter den nu bestaaende Lov som efter den engelske. Derfor ere Mejeribestyrerne i det hele alierede bestemt inde paa ikke at lade Smør gaa fra sig, der indeholder over 15½ pCt. Vand. Saa det Spørgsmaal tror jeg allerede er løst og vil blive det endnu mere ved Loven. Jeg tror ogsaa, det er et Punkt, vi paa det bestemteste skulle holde paa.

Det andet er dette, at Smørret skal laves af pasteuriseret Mælk og Fløde, det vil sige af Mælk og Fløde, der har været opvarmet til 80° C., for at man kan være sikker paa, at der ikke kommer Tuberkulose i Smørret. Men det er jo allerede indført, saa det kunne vi altsaa meget godt gaa ind paa at finde rigtigt.

Endvidere maa man ikke tage andre Konserveringsmidler i Brug end Kogsalt. Jeg ved ikke, om der har været Mejerier, der have indladt sig paa noget saadant, men i sin store Almindelighed er det ikke Tilfældet. Det er altsaa et Punkt, vi kunne holde bestemt paa. Endelig maa Smør ikke farves med Anilinfarve. Det skal være temmelig almindeligt, at man gør

det i Udlandet, men vi skulle altsaa holde paa den sædvanlige Smørfarve. Jeg tror heller ikke i mindste Maade, det vil genere, men det vil være et Tegn paa, at det er godt dansk Smør, der er til Salg.

Det er altsaa Betingelserne for, at Smør maa udføres, eller rettere sagt for, at Smørret kan faa Lurmærke; det kan det kun faa, naar de omtalte 4 Hovedpunkter ere i Orden. Naar vi have opstillet disse Betingelser og paalægge betydelige Mulkter, hvis der er Mejerier, der overtræde disse 4 Punkter, maatte vi dermed stoppe. Men saa kommer der en hel Del mere, idet man siger: saa længe I benytte Lurmærket, skulle Fløde, Mælk, skummet Mælk, Kærnemælk, Valle og Spildemælk pasteuriseres. Det første gør man jo allerede, det gælder Fløden og Mælken til Smørret; og den skummede Mælk skal leveres den Dag i Dag hjem opvarmet til 80°. Men saa komme vi til Kærnemælken. Her vil jeg sige med en af de sidste Talere, at jeg tror, at dersom vi yderligere skulle til at pasteurisere Kærnemælken, vil den komme til at tabe meget i Næringsværdi; især hvis man gør det ved Dampindsprøjtning, vil der blive tilført Kærnemælken en hel Del mere Vand; og der er sandelig Vand nok i den Kærnemælk, vi almindelig faa hjem, saa hvis vi skulle have det ringere, end vi faa det nu, vil der ikke være meget Hold ved det. Men saa komme vi til Vallen. Vallen har en Historie, den er ikke ny her i dette Ting; den var ogsaa fremme i det Forslag, som Landbrugsministeren i 1906 fremkom med; men hvad gjorde Tinget da? Det satte den ud, og det gjorde Tinget, fordi det mente, at det i det mindste var et Paalæg, der ikke var lønnende. Jeg skal kun oplyse, at der omkring i Landet er gjort Forsøg med at undersøge de Egne, der have leveret Svin, baade osteproducerende og ikke-osteproducerende Egne, og saa har det vist sig, at en osteproducerende Egn som f. Eks. Svendborg er en af dem, der have allerlavest Tuberkuloseprocent for Svinenes Vedkommende. Om det nu ligger i, at al Vallen indeholder en vis Mængde Mælkesyre, og at denne muligvis er dræbende for Bacillerne, ved jeg ikke; men det kunde jo tænkes, at det noget laa deri. Men, hvad der er sikkert, er det, at man ikke bruger Vallen til sine smaa Grise og til sine unge Svin, den bruges først til Svin i den ældre Alder, naar de ikke ere saa modtagelige for smitsomme Sygdomme,