

maaske endog i ret stor Stil. Det gøre vel ikke alene de store Grosserere i England, men ogsaa Detaillisterne, hvis de have Raad dertil. Forholdet er nemlig, at naar man fremstiller en Drittel Smør i en Detailbutik i England, smøger man Fustagen af, saa at Smørret staar blottet paa Disken, og det stikker man ud af til Kunderne. Der er hverken Dato eller Nummer paa dette Smør, og altsaa ville Kunderne, selv om vi sætte Nummer paa Fustagerne herhjemme, ikke faa at vide, hvor gammelt Smørret er. En saadan Foranstaltning vil ikke virke til nogen som helst Gavn og vil altsaa kun være til Ulejlighed.

Nu er det imidlertid saaledes, at en Lov er og altid maa være en Tvang, og skal man tvinges til at foretage disse forskellige Ting, som gentagne Gange ere omtalte, og som ogsaa jeg har berørt, synes jeg, man her godt kunde gaa lidt videre, end Loven paabyder, nemlig til at tvinge Mejerierne til at udstille ved Forsøgslaboratoriet. Dette Spørgsmaal er der ogsaa rørt ved af en af de ærede Talere, og jeg vil meget anbefale et eventuelt Udvalg at tage det op til nøje Overvejelse. Der er i og for sig, synes jeg, ikke god Mening i, at Staten ofrer 40,000 Kr. om Aaret paa Forsøgslaboratoriets Udstillinger, naar vi alligevel ikke faa et rigtigt Billede af den samlede danske Smørproduktion fra Gang til Gang og fra Aar til Aar. Jeg tror, det vilde være et stort Fremskridt, om det blev obligatorisk at udstille der. Og hvorfor kan det ikke være det, naar Staten i alt Fald i alt væsentligt betaler Udgifterne; de vedkommende Mejerier betale, saa vidt jeg ved, kun 5 Kr. for hver Udstilling, hvad de nok kunne overkomme. Man vilde da faa en virkelig Kvalitetskurve for Smørret Aaret rundt, man vilde paa Forsøgslaboratoriet have de Mejerier i Kikkerten, der trænge til at forbedre Kvaliteten, og saa have vi vore udmærkede Mejerikonsulenter, som kunne sendes ud til de paagældende Mejerier. Jeg tror, det vilde give et godt Stød fremad. Vel ved jeg, at vi have disse Bøtteudstillinger, som have virket udmærket og vel ogsaa fremdeles gøre det, men da de arbejde under ret forskellige Vilkaar omkring i Landet, kunne de ikke sammenstilles med Forsøgslaboratoriets Udstillinger, hvor der er System i det hele og altid det samme.

Lovforslaget paabyder Pasteurisering af Vallen. Den Bestemmelse er der ogsaa fra forskellige Sider blevet rørt ved, og man er

ikke lige tilfreds med den overalt. Jeg mener, at den ubetinget bør blive staaende. Jeg tror, at Vallen bør pasteuriseres lige saavel som Skummemælk og Kærnemælk, for det er aldeles sikkert, at en Tuberkelbacille i Vallen er lige saa farlig som en Tuberkelbacille i hvad som helst andet. Derimod indvendes — vel nok med nogen Ret —, at Vallen fodres op paa Svinene, at de først faa Vallen, naar de ere i en ret modstandskraftig Alder, og at de slægtes, før de ere ret gamle; altsaa deres Levetid er ikke lang. Men jeg skal da sige, at det er ikke alene for at holde Liv i Svinene, for at forebygge, at de dø af Tuberkulose, at man skulde pasteurisere Vallen, Svinene skulde ogsaa gerne være af en saadan Beskaffenhed, at de blive et saa smittefrit Næringsmiddel som muligt. Det er derfor nok et ikke ringe Fremskridt at pasteurisere ogsaa Vallen.

Jeg glemte før, da jeg talte om det, man vilde gøre til Værn og Støtte for vort Smør ude og hjemme, at bemærke, at man herhjemme nu har en Grænse for, hvor meget Vand man kan byde Folk. Navnlig i de senere Aar have de faaet endog ret rigeligt med Vand. Det er vist ikke usandsynligt, at de have faaet op til 1/4 af det hele, og det kan da være lidt for meget. Nu er der fastsat 20 pCt., og det kan være ret passende, især da saadant Smør skal have den tydelige Betegnelse: Vandsmør. Den højtærede Landbrugsminister var ved Forelæggelsen lidt ked af dette Udtryk. Jeg finder Navnet udmærket godt. Her nævnes Sagen ved dens rette Navn. Naar man har sagt Vandsmør nogle Gange, lyder det slet ikke saa slemt, og det er i alt Fald et ufejlbarligt Middel til at nedsette Smørrets Kvalitet, thi det er sikkert nok, at naar Husmoderen ser, at der staar „Vandsmør“, tænker hun mere paa Vandet end paa Smørret, og det maa hun ogsaa gerne. For Resten mener jeg, at man ikke gaar Mejerierne for nær ved kraftig at gaa imod dette, at blande Vand og Smør, thi ogsaa for den, der gør det, er det en tvivlsom Fordel. Det er nemlig sikkert, at naar man skal have mere Vand ind i Smørret, end det efter sin Natur kan optage — og det er jo meget sjældent, at Smørret godvilligt, hvis det ellers bliver ordentligt behandlet, optager 16 pCt. Vand, af den Grund kunne vi godt gaa ned til 15 pCt. —, skal man bruge kunstige Midler eller rettere sagt bruge Vold, og naar det kommer til Stykket, ere derfor de, der øve det, lige saa godt tjente med at lade være.