

Denne fil er downloadet fra
Danmarks Tekniske Kulturarv
www.tekniskkulturarv.dk

Danmarks Tekniske Kulturarv drives af DTU Bibliotek og indeholder scannede bøger og fotografier fra bibliotekets historiske samling.

Rettigheder

Du kan læse mere om, hvordan du må bruge filen, på
www.tekniskkulturarv.dk/about

Er du i tvivl om brug af værker, bøger, fotografier og tekster fra siden, er du velkommen til at sende en mail til *tekniskkulturarv@dtu.dk*

Schmidt.

Om Danmarks Smørproduction.

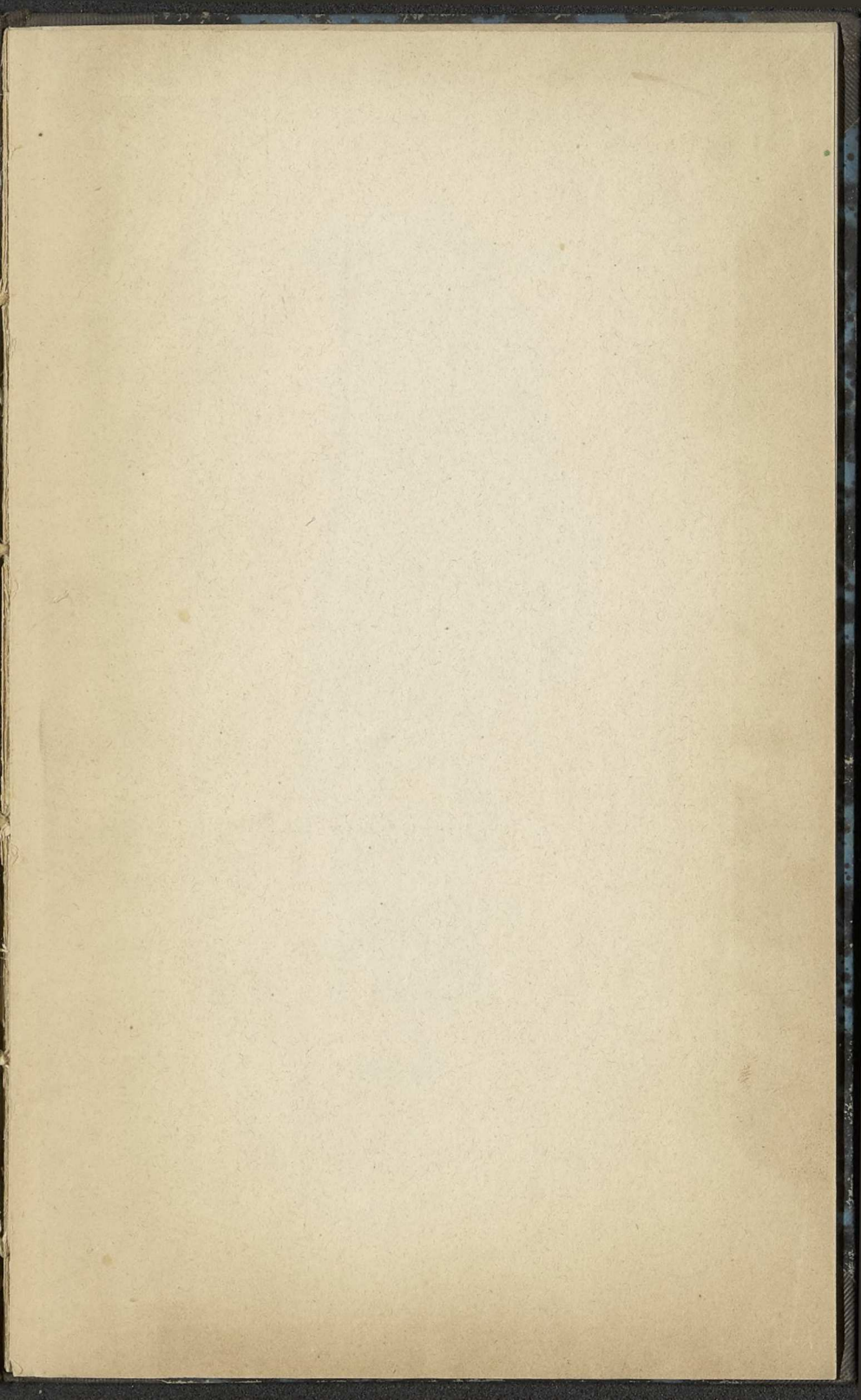
INDUSTRI-
FORENINGEN.

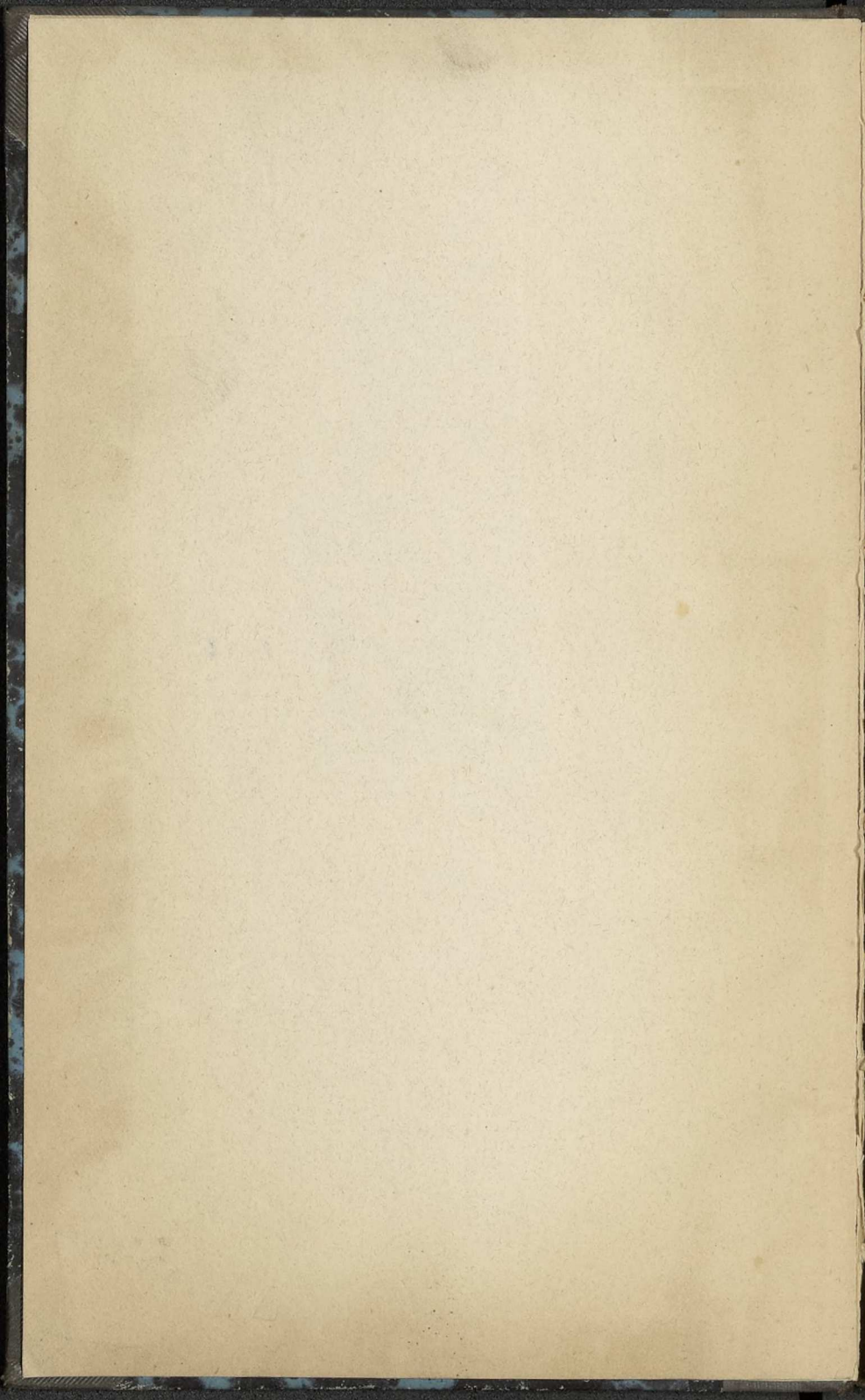
#6372.

~~1888~~
~~1888~~

6372

6372





Om Danmarks Smørproduktion,

af

Urban Schmidt.



Kjøbenhavn.

I Commission hos P. G. Philipsen.

J. Gehns Bogtrykkeri.

1870.

I.

Grunde, hvorfor Smørexporten bør fortrænge Kornexporten, samt nogle Bemærkninger om Maltebygg. — Den storebritanniske Exportforretnings Opstaaen og Udvikling. — De skotske og engelske Markeders Fordringer til Kvaliteten. — Norge. — Hamborg. — Statistisk Oversigt over Ind- og Udførsel i Finanssaarene 1864-65—1868-69. — Kjøbenhavn. — Simpest Bøndersmør. — Forskjellige Kvaliteter. — Hvornaar skal Landmanden sælge sin Smørproduktion?

Under det i forrige Sommer afholdte Landmandsmøde fremkom Hr. Grosserer R. Puggaard i sit Foredrag om „Danmarks Exportforretning“ med den Udtalelse, at det for Fremtiden vilde være nødvendigt, at Landmanden forædle sine Produkter, og at Karakteren af den danske Udførsel forandrede saaledes, at den fortrinsviis kom til at bestaa af Smør og andre Mælkeprodukter samt Kreaturer, men af saa lidt Korn som muligt. Denne Anskuelse, som oftere forhen men navnlig i den senere Tid er kommen til orde, er i Virkeligheden saa begrundet, at Enhver, som følger vor Exportforretnings Gang, maa indrømme dens Rigtighed, og den har sin naturlige Berettigelse deri, at medens Værdien paa Kornvarer i de 2 sidste Decennier kun er stegen et Par Procent, ere Fedevarer, navnlig Smør, i det samme Tidsrum stegne ganske overordentlig *).

*) B. Falbe Hansen har i sin Konkurrenceafhandling „Om Priisforandringerne i Danmarks væsentligste Frembringelser osv.“ godtgjort, at Værdien paa følgende Varer i Perioden 1850-68, sammenlignet med Perioden 1842-49 er stegen saaledes: Hvede med 1,5 pCt., Rug 0,9 pCt., Tr. Byg 8,6 pCt., Havre 6,3 pCt., Flæst 8,5 pCt., Smør 22 pCt.

En Forandring i Forholdet af den danske Export, saaledes at Smør for Fremtiden blev den vigtigste Udførselsartikel, vil derfor være en Forøgelse af Landets produktive Kapital, da det Offer, der maatte bringes for en Udvikling af Mælkeridriften paa Kornproduktionens Bekostning, utvivlsomt vilde bære gode Frugter.

Det er ikke alene Værdiforøgelsen, som er afgjørende for at Agerbruget for Fremtiden bør lægge Hovedvægten paa Mælkeridriften, flere andre Grunde tale til Fordeel derfor.

Hovedmarkedet, saavel for de danske Kornvarer som Smør, er Storbritannien. Udførselen af Korn i de sidste 5 Aar, regnet fra 1ste Oktober til 30te September, har — naar Udførselen fradrages — været følgende Antal Tønder:

1864-65:	1865-66:	1866-67:	1867-68:	1868-69:
3,682,252	1,984,620	3,050,292	2,365,731	1,710,949

I Gjennemsnit vilde den aarlige Udførsel, naar dette Qvinquennium lagdes til Grund for Beregningen, altsaa være 2,558,770 Tønder, men heri forekommer to Aars Høst, hvoraf een (1868) var ganske mislykket, en anden (1865) meget simpel. Naar Aaret 1868-69 ikke regnes med, da bliver Udførselen i Gjennemsnit for fire Aar 2,770,724 Tønder, hvilken Størrelse vil være et mere korrekt Udtryk for den aarlige Udførsel af dansk Korn. Omtrent Halvparten af Kornexporten bestaar af Byg, som altsaa er vor vigtigste Udførselsartikel. Den danske Byg er i det hele taget godt anseet i England, og den vil kunne komme til at blive det endnu mere, naar den bliver omhyggeligere behandlet af vore Landmænd. Den Kvalitet, som finder meest Efterspørgsel og som betales med Priser, der ofte ere fire à sex Mark pr. Tønde høiere end de almindelige, er den saakaldte Maltebyg. For at være tjenlig til Maltning maa Kjernen være fyldig, af en smuk gul Farve og ikke for stærkt kornet, da dens Spirekraft derved skades. Under de nuværende Forhold findes denne Kvalitet kun paa Smaaøerne, det nordlige

og vestlige Sjælland, hvorimod hele Syllands og saa godt som hele Fyens Aal ikke finder Anvendelse til Maltning. Den Anse, som Engländerne fornemmelig rette imod vor Byg, er at den høstes for tidligt, hvorved Kjernens fulde Udvikling forhindres og Farven bliver graalig.

Vort Smør staaer ligesom Kornvarerne godt anstrevet i Storbritannien, men det har forud for disse den Fordeel, at medens dansk Korn udgjør en saa ringe Deel af Importen dertil, at selv den vigtigste Kornsort, Byg, kun bidrager nogle Procent til Indførselen heraf — bidrager det danske Smør langt mere til de Markeders Forsyning, hvor det har faaet Indgang, og er for en enkelt Byes Vedkommende (Leiths) til en vis Grad bestemmende for det derværende Markeds Tilstand. De vigtigste udenrigske Markeder for dansk Smør ere Leith, de nordlige skotske Byer samt Newcastle. Ogsaa til Liverpool, Manchester, Hull og Birmingham har det fundet Veie, derimod er Udførselen til London kun af nogen Betydning i Vintermaanederne, da vort fineste Fodersmør finder Efterspørgsel dertil. Denne hvert Aar tilbagevendende Konjunktur indeholder ligesom et Fingerpeg henimod den Retning vor Malkeeridrift for Fremtiden bør tage, i en forøget Produktion af Vintersmør, ved Hjælp af Kjernefoder. Thi medens de Lande, der hovedsagelig forsyne London (og hele England) med Smør, nemlig England, Holland og Irland, paa Grund af heldigere Naturbetingelser for Vegetationen om Sommeren, have henlagt saa godt som hele Produktionen til denne Aarstid, da Græsset formelig vælter frem af Jorden, er vort Land heldigere stillet for Produktionen af Fodersmør. Der ligger i dette Forhold og i det Begjar, som vort friskfjærnede Vintersmør finder i London, den største Opfordring for vore Landmand til ved tidlig Kælving og stærk Kjernefodring at fremskynde og forøge Produktionen af Vintersmør, saa at de kunne blive deelagtige i de høieste Priser paa Smør, der altid betales i London i de

første Maaneder af Aaret. At dansk Sommer- og Vintersmør ogsaa maa kunne finde Affætning i London, kan der næppe være Tvivl om og Erfaringen taler ogsaa derfor, idet der i de senere Aar jevnligt er forsendt noget dertil og sidste Sommer og Efteraar mere end sædvanlig.

Fremdeles: Een af de vigtigste Betingelser for et Agerbrugs Fremskridt er den, at der paa den billigste Maade skaffes tilveie saa megen Gødning som mulig, og dette kan ikke stee paa nogen bedre Maade end ved rigelig Fodring med Kraftfoder, hvorved den kraftigste Gødning tilveiebringes. Ved en forøget Produktion af Vintersmør opnaaes der saaledes, foruden den større Indtægt denne vil yde Landmanden, tillige at Eien-
dommens Produktionsevne tiltager.

Naar et Agerbrug er baseret paa Mælkeridrift, og dets Smørproduktion er af saa god Kvalitet, at den er tjenlig til Export, da kunne de aarlige Indtægter forud beregnes med langt større Sikkerhed, end naar Hovedvægten er lagt paa Korn, da Prisene herpaa ere langt større Fluktuationer underkastede og bestemmes af Omstændigheder, som ere uforudsæelige f. Ex. Krig, andre Landes Høst o. s. v. Det vil derfor være i enhver Landmands egen Interesse at have sin særlige Opmærksomhed henvendt paa sin Mælkeridrift og ved alle de Midler, der staa til hans Raadighed, arbeide hen til, at Kvaliteten forødes, samt at Produktionen af Vintersmør forøges saa meget som muligt.

Under disse Forhold vil en Paavisning af Smørproduktionens nuværende Standpunkt og de Markeders Fordringer til Kvaliteten, som den er henviist til, af det Maal, hoorimod der bør stræbes hen, og de Midler hvorved dette kan naaes, formentlig ikke være uden Interesse, og idet jeg i nærværende lille Skrift stiller mig denne Opgave, støtter jeg mig til et noie Kjendskab til Smørforretningen.

Exportforretningen til Storbritannien begyndte i Aaret 1860. Tidligere havde det hovedsagelig været Smørproduktionens Formaal at tilfredsstille Landets Behov og kun til Norge og Hamborg fandt Udførsel Sted, hvorimod de Forsøg, der vare gjorte med at skaffe dansk Smør Indgang i Storbritannien ikke vare lykkedes, Kvaliteten havde ikke været tilfredsstillende, og da Afsenderne ikke saae deres Regning derved, var Udførselen dertil meget ubetydelig. Den hyppigere Dampskibsleilighed fra Kjøbenhavn til Storbritannien gav Impulsen til, at Forretningen fik større Omfang, da Afsenderne derved kunde faa deres Smør hurtigere og billigere til Bestemmelsesstedet end forhen og saa at sige ved at prøve sig frem, kunde komme til Kundskab om, hvilke Forholdene, der stillede til Kvaliteten. Efterhaanden som Forholdene udviklede sig, blev Dampskibsforbindelsen ogsaa regelmæssigere, og hver Uge afgaaer der nu et Dampskib fra Kjøbenhavn til Leith, ladet med danske Produkter, hvoraf Smør ofte udgjør den overveiende Deel.

Udførselen til Storbritannien var indtil 1867 i stadig Tiltagende, de to paafølgende Aar udvise lidt Tilbagegang, men for det første Vedkommende har det sin Grund i uheldige Konjunkturer, for det sidste i Misværet, foranlediget ved den varme og tørre Sommer.

Der udførtes:

1859	1,133 Tdr. *)	1864-65	22,940 Tdr.
1860	4,005 do.	1865-66	26,863 do.
1861	6,728 do.	1866-67	28,693 do.
1862	12,727 do.	1867-68	26,550 do.
1863	17,237 do.	1868-69	27,721 do.

For at Herregaardssmør til enhver Tid kan finde god Af-

*) De statistiske Angivelser gjælde indtil 1863 for Kalenderaaret, i 1863 er det første Kvartal af 1864 indbefattet. Fra 1ste April 1864 regnes efter Finansaaret.

sætning paa de skotske og engelske Markeder, maa det være saaledes af Kvalitet, at det kan sælges som „fineste“, d. v. s. fr i sk, aldeles feilfrit, af en smuk guul Farve og med Fiinhed i Smagen. Opfylder Smørrets Kvalitet disse Betingelser, da vil det, selv under flaue Konjunkturer, finde Kjøbere til de for fineste Varer noterede Markedspriser, men har det Feil, saasom for stærk Saltning, Bitterhed eller oliet Smag, da vil Bønder-smør, af de bedste Kvaliteter i friske, mildtsaltede og feilfrie Varer, blive foretrukne derfor.

Al Bønder-smør finder det dybeste, der produceres i Egnen ved Randers og Aarhus, samt de bedste Kvaliteter fra Sjælland god Afsetning i Storbritannien. Det sidstnævnte bliver om Sommeren opkjøbt af Eksportører og opnaaer i mange Tilfælde ligesaa høie Priser som Smør fra mindre Herregaarde. Saavel Herregaardenes som Bøndervarer, der forsendes til Storbritannien, maa være pakket i Drittlar; Smør i Tjerdinger er under sædvanlige Forhold vanskeligt at faae solgt og betales 2 à 4 Rdl. pr. Tønde under den Pris, den samme Vare vilde have opnaaet, naar den havde været pakket i en Drittel.

Herregaards-smør bliver i enkelte Tilfælde, naar Produktionen har vundet Renomee, betalt over høieste Notering, og det kan være en Kjøber saa magtpaaliggende at komme i Besiddelse af et vist bestemt Mærke, at Prisen under gunstige Konjunkturer, tildeels — men ogsaa kun tildeels — kan bestemmes af Sælgeren. Det bør under disse Omstændigheder for Fremtiden være den store Landeieendomsbesidders Formaal, at skaffe sin Smørproduktion et saadant Renomee, at dens Navn tillige indeholder dens Anbefaling; den mindre Gaardeier bør søge at rivalisere med Herregaardene, og Bonden maa ved en omhyggeligere og reenligere Behandling af Produktet stræbe hen til, at det kan blive saa feilfrit og velsmagende som mulig, saa at Hovedmassen af Bønder-smørret kan finde Afsetning paa de skotske og engelske Markeder, der ere og altid vilde blive de vigtigste Aftagere for dansk Smør.

Det Vand som i Henseende til Kvantiteten af Smør, der udføres dertil, bliver det andet i Rangen er Norge, dog uden at kunne sammenlignes med de engelske og skotske Markeder med Hensyn til den Indflydelse, det udøver paa Priserne herhjemme, der saagodtsom er uden Betydning. Udførselen til Norge var i de 4 Finansaar (1864-65—1867-68) ikke en Trediedeel af den til Storbritannien og i 1868-69 kun en Syvendedeel. Den langt overveiende Deel bestaaer af Bønder-smør, som, for at tilfredsstille, maa være aldeles frisk, velsaltet og stridt. De Kvaliteter, som passe bedst for de norske Markeder, ere jydsk Bøndervarer fra Østhyten (dog ikke fra Aarhus og Randers, der blive for dyre) samt fynske. Ogsaa noget Herregaardsmør, fra mindre Gaarde og til billige Priser, finder Affætning dertil. Alt Smør, som forsendes til Norge, maa være pakket i Tjerdinger.

Udførselen til Hamborg er af endnu ringere Omfang omtrent halv saa stor som til Norge, og bestaaer dels af jydsk Herregaardsmør, som opkjøbes af Exporteurer, dels af Bønder-smør fra Syllands sydlige og vestlige Byer, navnlig saadanne Kvaliteter, som passe til Skibsproviant*).

*) I Hamborg finder en ikke ringe Handel Sted med omættet Smør, hvortil der benyttes Bøndersmør af kraftig Kvalitet (navnlig fra Egnen ved Varde), som ved at hensees paa Lagrene uden at kunne sælges, er bleven fordærvet; i Omæltningen tilsættes Luge og Vand, hvorved Smørret kommer til at indeholde en Deel Vandstof, saa at det bliver vanskeligt at søge, og det Rum, som Søgeren efterlader, fyldes strax med Vand. Det er som oftest smukt farvet, men Udseendet er ogsaa dets bedste Egenkab. Naar der har været knap Tid paa simpelt Smør i Kjøbenhavn, er denne Sort undertiden bleven indført, og gaaer da i Handelen spotviis under Navnet „tydsk Smør“.

Statistisk Oversigt over Ind- og Udførsel

i

Finansaaarene 1864-65—1868-69.

Indførsel.

	Holsteen.	Sverig.	Finland.	Andre Steder.	Tilsammen.
1864-65	229	1,042	—	141	1,412 Tdr.
1865-66	565	1,386	—	155	2,106 do.
1866-67	722	962	—	439	2,123 do.
1867-68	995	880	—	589	2,464 do.
1868-69	1,530	3,976	1,013	1,156	7,675 do.

Udførsel.

	Hamborg.	Storbritt.	Norge.	Andre Steder.	Tilsammen.
1864-65	2,750	22,940	7,945	2,101	35,736 Tdr.
1865-66	6,102	26,863	7,651	2,759	43,375 do.
1866-67	4,500	28,693	8,903	2,438	44,534 do.
1867-68	4,655	26,550	8,284	1,015	40,504 do.
1868-69	2,907	27,721	4,086	833	35,547 do.

Den aarlige Udførsel vilde, naar denne Periode lagdes til Grund for Beregningen, være 39,939 Tønder, men da der paa Grund af den varme og tørre Sommer, i det sidstnævnte Aar (1868) fandt en temmelig betydelig Indførsel Sted (7,675 Tdr.), hvoraf igjen en Deel udførtes, vil man faa et nøiagtigere Udtryk for den aarlige Udførsel, ved at lade dette Aar være ude af Betragtning. I Gjennemsnit bliver de fire førstnævnte Aars Udførsel 41,037 Tdr., og heraf forsendtes to Trediedele til Storbritannien, en Femtedeel til Norge og en Niendedeel til Hamborg.

Det største Forbrug og den største Omfatning finder Sted i Kjøbenhavn. Der forbruges daglig 100 Tønder, altsaa Aaret rundt 36,000 Tønder, eller mere end Syv Ottendedele af hvad Rigets samlede Udførsel beløber sig til, naar hertil

lægges den Omfatning, som gjøres til Export, der i de sidste Aar i Gjennemsnit har været 20,800 Tdr. aarlig, da bliver Totalomfatningen i et Aar 56,800 Tdr.

Der udførtes fra Kjøbenhavn:

1864-65	21,773 Tdr.
1865-66	17,966 do.
1866-67	21,101 do.
1867-68	18,939 do.

I 1868-69 udførtes 24,031 Tdr. eller over To Trediedeel af, hvad Rigets samlede Udførsel i Gjennemsnit beløb sig til, men noget deraf var fremmed Smør.

Dampskibsfarten fra Inland til Storbritannien, som for nogle Aar siden blev sat i Gang, har vistnok draget en Deel af den jydsk Forretning fra Kjøbenhavn, alligevel er Udførselen derfra ikke aftaget, hvad der har sin Grund i den forøgede Produktion; og jeg holder mig overbeviist om, at de jydsk Exporteurer vilde være bedre tjente med at lade deres Smør forhandle i Kjøbenhavn, hvor der, foruden til Export og til Huusholdningerne, der stille mindre strenge Fordringer til Varens Feilfrihed og Holdbarhed end de engelske og skotske Markeder, er mange andre Afløbskilder, saasom til Skibsprovisionering, Bagerbrug, Landhandel osv., fremfor at exportere det.

Derfor de jydsk Kjøbmænd, som nu affende deres Smør direkte til Storbritannien, lod det forhandle i Kjøbenhavn, vilde de undgaa mangt et Tab, som nu paaføres dem, naar Kvaliteten ikke svarer til de fremmede Markeders Fordringer til den, og Varen efter at have tabt sig, enten er bleven usælgelig eller kun til Spotpris lader sig realisere. Det er i saa Henseende betegnende, at der ifjor fra en dansk Smørhandler i Leith sendtes flere Hundrede Tdr. henstaaet Smør til Forhandling til Kjøbenhavn, fordi det i Skotland ikke kunde realiseres, hvorimod det der blev solgt i kort Tid og til forholdsvis gode Priser.

Tilførselerne til Kjøbenhavn stee deels med Dampskibene fra Sjælland og Nerne, deels ved at det sjællandske Bøndersmør opkjøbes af Prangere og af disse bringes Kjøberne. Hver Tirsdag og Fredag er det Torvedag for Fedevarer, og der tilføres navnlig i Sommermaanederne ganske betydeligt af Bøndersmør i Bøtter, hvis Indhold varierer fra nogle Pund indtil en Ottings Vægt.

De fleste sjællandske Herregaarde staa enten i Forbindelse med Smørhandlere (en gros og en détail), eller indsende deres Smør til Kommissiønaire, ofte flere Gange ugentlig, for at det kan sælges saa friskt som muligt.

Den største Omsætning til Forbruget finder Sted i Vvretsperioden, da mange Familier forsyne sig med Smør til Vinterforraad. Denne Handel, som for nogle Aar siden var ganske betydelig, aftager Aar for Aar, da de kjøbenhavnske Huusholdninger ligesom Engländerne mere og mere sætte Priis paa Smørrets Friskhed og derfor købe saalidt ad Gangen som muligt hos Høerne og Smørhandlerne, der altid maa være forberedte paa at levere deres Kunder aldeles friske Varer. Den Maade, hvorpaa de fleste Huusholdninger nu gjøre deres Indkjøb, og som ogsaa er den bekvemteste og bedste, er ved at der fra deres Smørhandler sendes dem en Otting, Halvotting eller endog mindre Vægt eftersom Forbrugets Størrelse er. Efter Nyaar finder Vvretsmørret ikke længer Paaagtning (naar ikke usædvanlige Forhold indtræde) og der spørges da blot efter fristkjærnet Fodersmør, hvoraf meget betydelig omsættes i Ottinger og mindre Pakning.

Foruden til Huusholdningsbrug finder en Deel Smør Anvendelse til Bagerbrug, Skibsproviantering og til Landhandlere, som købe i Kjøbenhavn, enten fordi der i deres Egn ikke produceres Smør (f. Ex. Amager), eller fordi de kunne købe billigere, men selvfølgelig ogsaa simplere Varer, end i deres Hjemstavn.

Endvidere forsendes Smør til de helsingørste Skibspro-

vianteurer, til Bagere i Provindserne, navnlig i de nærliggende sjællandske Kjøbstæder, til St. Hans Hospital ved Roskilde (Vidstrup) og til Grønland og oversøiske Steder i hermetisk lukkede Blikdaaser af en Vægt fra syv til fem og tyve Pund, en Pakning, som fordyrer Varen ganske overordentlig, men ogsaa i meget lang Tid bevarer den aldeles frisk.

Serregaardssmør, saavel middel som fineste, vil til enhver Tid finde god Afsetning i Kjøbenhavn enten til Forbruget eller til Export, ligeledes Bøndersmør i friske, mildsaltede, velbehandlede og forterede Varer. Derimod er Værdien paa simpelt Bøndersmør d. v. s. et Produkt, som er oversaltet eller gammelt ved Træet, bittert, tørverøget, vassersurt osv., ofte ganske nominel. Denne Kvalitet, som alene er henviist til at sælges i Kjøbenhavn, da den ikke er anvendelig til noget udenrigt Marked, fremkommer fra alle Landets Egne, og naar jeg i det Følgende omtaler forskellige Sorter Bøndersmør, da udforstaaer jeg, at et større eller mindre Quantum produceres heraf saavel i Sjælland som Sylland, Fyen og Smaaøerne.

Simpelt Bøndersmør er under almindelige Forhold meget vanskelig at faa anbragt og under slaae Konjunkturer usælgeligt, saa at Ihænderhaveren af det, selv om han er tilbøielig til at sælge det fire à sex Rigsdaler pr. Tønde under den laveste Notering for Bøndersmør, ikke kan bringe Salg istand, men der bliver ingen anden Udvej for ham, end at lade det henstaa og afvente en Konjunktur, og dersom denne ikke indtræffer inden Sæsonens Udlob, da at sælge det som Mastesmør. I de senere Aar har alt Bøndersmør fundet Anvendelse, men det ligger ikke ret mange Aar tilbage i Tiden — og der er Intet som taler imod at det ikke igjen kan indtræffe (dersom Høhøsten i 1867 ikke havde været mislykket, vilde det ganske sikkert have været Tilfældet det paafølgende Foraar, see Priisoversigten Side 18) — da man i de kjøbenhavnske Smørhandlers Lagre ved Foraarstid kunde finde ikke ubetydelige Be-

holdninger af fordærvet Bøndersmør, som maatte sælges til Spotpræis.

Det danske Smør kan efter dets Kvalitet og den Egn, hvor det produceres, karakteriseres saaledes:

Sommer- og Vretsmør.

Herregaardsmør:

Sjællandsk har den største Fiinhed og Aroma.

Hollandsk ligner det sjællandske, men er federe, og paa Grund af Fedmen tilbøielig til at blive tallet.

Jydsk er kraftigere, holdbarere og af en smuk gul Farve, men ikke saa fiint i Smagen som sjællandsk.

Fyenssk har fra gammel Tid havt mindre godt Ord paa sig; de Udsættelser, som fornemmelig gjordes, vare, at det var fedtet og uholdbart. Omendstjændt en ikke ringe Deel af de fynske Herregaardes Produktioner endnu lader meget tilbage at ønske, saa er Fyen dog den Deel af Landet, hvor det største Fremstridt i Mælkeridriften i den seneste Tid har fundet Sted. For Produktioner, som for saa Aar siden blev anseet for simpelt secunda Smør, er i de sidste to Aar i Skotland opnaaet høieste Priser.

Vangelandsk staaer noget over det fynske i Kvalitet, men er for blegt i Farven.

Det ligger i Sagens Natur, at denne Karakteristik kun kan gjælde i Almindelighed og om fineste Herregaardsmør, men at der er mange Undtagelser fra Reglerne; der findes saaledes paa Fyen mange Herregaarde, hvis Smørproduktioner runne stilles ved Siden af og blive betalte lige med de bedste sjællandske og jydskke Marker, ligesaa vel som der fra en lille Gaard kan produceres Smør, der i Kvalitet staaer over mange Herregaardes.

Bøndersmør:

Sjællandsk er sødt og mildtsaltet og de bedste Kvaliteter saa gode, at de kunne sættes lige med middel Herregaardsmør. Nydsk er, efter den Egn paa Halvøen hvor det produceres, af meget forskjellig Kvalitet. I Egnen ved Randers og Aarhuus produceres det kraftigste og holdbareste danske Bøndersmør; Horsens og Veilesmør er sødt og mildtsaltet, mindre kraftigt og holdbart end det foregaaende, men staaer over Bøndersmør fra den sydlige og nordlige Deel af Jylland, samt Egnen omkring Limfjorden. Vestkysten af Jylland staaer i Henseende til Smørproduktion paa det laveste Trin her i Landet, og det er saa meget mere beklageligt, at der intet Hensyn tages til de Udsættelser, der gjøres, som disse mere have deres Grund i skædesløs, urenlig og uforsvarlig Behandling af Varen, end i uheldige Naturforhold. De Indvendinger, der navnlig gjøres imod det vestjydske Bøndersmør, ere, at det i altfor høj Grad er blandet med Salt og af denne Grund ofte er aldeles usælgeligt; at Mærkerne ikke ere sorterede saaledes, at der i det samme Mærke Smør kan findes Foustager, hvis Værdi differerer ganske betydeligt (indtil 15 Rdl. pr. Td.), at Emballagen er uforsvarlig, smudsig og af en Vægt, der ofte er fire til seks Pund højere end den for Smørtraer normerede, samt at Foder-smørret er tørverøget.

Fyenssk staaer noget under det bedste jydske i Værdi. Dets Kjendemerke er Valleskurhed en Feil som, naar den er tilfede i ringe Grad, kan bidrage til Kvalitetens Holdbarhed. Fra Smaaøerne forsendes Bøndersmør kun i Smaapartier; Hollandsk er sødt og fersk. Paa Bornholm findes ingen Herregaarde, Bøndersmørret derfra er sødt, men med en bitter Eftersmag.

Foder-smør:

Medens Produktets Velsmag og Holdbarhed om Somme-

ren og Efteraaret fornemmelig bestemmes af Græs gangene og Kvaliteten som en Følge deraf retter sig efter Produktionsstedet, er Smørproducenten om Vinteren og Foraaret til en vis Grad selv Herre over Kvaliteten, idet de forskellige Foderstoffer, som anvendes giver Smørret dets større eller mindre Velsmag. En Karakteristisk efter Produktionsstedet kan derfor ikke gives, men det bliver nødvendigt at omtale Kvaliteten i Almindelighed. Førend Kælvingen, som i Sylland finder Sted en Maaned tidligere end paa Nerne, er Fodersmørret tørt og lidet tjenligt til Export; efter Kælvingen bliver det federe og klarere, og det afhænger nu hovedsagelig af Foderet, hvorledes Kvaliteten vil falde ud. Det kan paavises næsten i hver Fougstuge, hvor der er anvendt Kærnefoder, som giver Smørret en sød og behagelig Smag og til en vis Grad Holdbarhed, og hvor andet Foder, navnlig Roer, som giver det en bitter Smag og gjør det uholdbart. Det jydsk Bondersmørs Kvalitet retter sig tildeels efter Egnen, idet de bedste Varer produceres ved Aarhus og Randers, andre Østfytvarer staa endeel under disse, men ere dog ret sælgelige, derimod er Fodersmør fra Vestfyten og Egnen omkring Viimfjorden meget simpelt, ofte aldeles hvidt, tørverøget, oversaltet og tørt. Fyenssk er ligeledes af simpel Kvalitet, og Produktionen af saa ringe Omfang, at det ikke forekommer paa Lagrene i Kjobenhavn. Af sjællandsk Bondersmør ere Tilførselerne paa Torvet i Kjobenhavn ofte ret betydelige; det er, indtil Køerne i Slutningen af Marts have kælvet, tørt og simpelt og lidet tjenligt til Huusholdningsbrug; efter Kælvingen bliver det federe og klart og er ligesom Sommer-smørret den bedste Vare, der produceres af den danske Bonde.

Da Hovedmængden af Fodersmørret først produceres i Foraaret, er det egentlig med Urette, at det ogsaa benævnes Vintersmør, da „Foraarssmør“ vilde være mere betegnende. Det bør nu fremtidig være Landmandens Hovedformaal, ved **tidlig Kælving** at sørge for at Produktionen af Vintersmør fremmes saameget, at der allerede i Aarets første Kvartal

produceres ligesaa meget som i April og Mai, da de høieste Priser altid betales i hiin Periode, ligesom Begjæret, baade til Export og til Kjøbenhavns Forbrug da er størst, medens Omslaget i Prisen sædvanlig indtræder i Slutningen af Marts — netop det Tidspunkt hvor den overveiende Deel af Foder-smørret under de nuværende Forhold kommer i Markedet.

Ved at omtale de forskjellige Markeder, har jeg fremhævet, hvor stor Vægt Kjøberne lægge paa Smørrets Friskhed og kan derfor opstille den almindelige Regel, at Landmanden vil handle i sin egen Interesse ved at sælge saa hurtig som muligt efterhaanden som Smørret produceres, da den mindste Feil, det faaer ved at henstaa, forringer Værdien i en uforholdsmæssig Grad.

Førend Exporten til Storbritannien begyndte, folgte Herregaardene i Almindelighed deres samlede Produktion af Sommer- og Hvetsmør, naar Køerne bleve indbundne. Denne Praxis er man mere og mere kommen bort fra, og de fleste Gaarde sælge nu deres Smør saa hurtig som muligt efterhaanden som det produceres, hvilken Maade at afhænde det paa i Virkeligheden ogsaa er den fordelagtigste. Da det imidlertid endnu ikke er trængt igjennem overalt, hvor uheldig og for Smørproducenten ufordeelagtig en Opsættelse af Salg er, saaledes at endnu ikke faa Gaarde afvente med Salg af Juni og Juli Maanedes Smør indtil hen i August, og nogle opsætte Salg af den samlede Produktion, indtil Køerne blive indbundne, vil jeg nærmere undersøge hvorvidt disse Salgsmaader ere fordeelagtige.

Førend jeg gaaer over til Undersøgelsen heraf, vil jeg give en Oversigt over Priserne paa fineste Herregaardsmør i de fire sidste Aar, hvoraf man da tillige vil kunne see de Fluktuationer, som de i dette Tidsrum have været underkastede.

§ 1866 begyndte Prisen med 100 Rdl., havde sig i Februar og stod ultimo Marts i 120 Rdl.; sank derpaa pludselig, var i April 100-104 Rdl., Mai 92-96 Rdl. Det første

Græssmør betales med 102-106 Rdl., Prisen hævede sig langsomt indtil henimod Slutningen af Juli, da den stod i 112-14 Rdl. Fra dette Tidspunkt blev Handelen slæbende og Prisen dalede. I Evtretperioden var Noteringen for fineste Mærker 108 Rdl.

1867. Prisen begyndte ligesom det foregaaende Aar med 100 Rdl., hævede sig i Februar og var ultimo Marts 112-14 Rdl.; sank derpaa saaledes, at den i April var 96 Rdl., hævede sig i Mai, hvor Overgangsmørret fandt rast Af sætning til 100-104 Rdl. Græssmørret betales i Begyndelsen af Juni med 98-100 Rdl., men gik i Slutningen af Maanedens lavere og stod hele Sommeren i 92 Rdl. I Evtretperioden hævede Prisen sig til 102-104 Rdl., men allerede i Midten af Oktober var Konjunktoren forbi, og mange Mærker, som, naar de vare blevne folgte itide, vilde have opnaaet hoieste Notering, folgtes i Januar 1868 til Priser fra 86—92 Rdl.

1868. Lagrene vare i Begyndelsen af Aaret overfyldte med Bøndersmør, og det Herregaardsmør, som ikke var bleven folgt det foregaaende Aar. Paa Grund af Efterspørgsel fra Norge og Provindserne, hvor der var Mangel paa Smør, foranlediget ved den mislykkede Høst, rømmedes Lagrene hen i Marts, og i April blev godt fristfjærnet Bøndersmør betalt med 100 Rdl., Herregaardsmør gik op til 116 Rdl., men sank, da Overgangsmørret kom frem til 96-98 Rdl. Prisen paa Græssmør var i Begyndelsen 96 Rdl., steg i Slutningen af Juni til 100-104 Rdl. Uagtet der i 2½ Maaned ikke faldt en Draabe Regn, hævede Prisen sig kun langsomt; i Begyndelsen af August var den 110-112 Rdl., først hen i September og Oktober fandt den Stigning Sted, som man paa Grund af Tørken maatte have ventet langt tidligere. I November betales for fineste Mærker 128-130 Rdl.

1869. Da det første fristfjærkede Smør kom i Markedet, var Prisen 132 Rdl., sank i Februar til 124 Rdl., i Marts og April betales 120 Rdl. Prisen sank pludselig, saa at den i 14 Dage gik 30 Rdl. lavere. I Begyndelsen af Mai folgtes fineste Mærker til 88-92 Rdl., men paa Grund af koldt Veir og Vegetationens tilbagefædne Tilstand i Skotland hævede Prisen sig og Overgangsmørret betales med 100 Rdl., Sommer- og Evtretsmørret hævede sig langsomt til ultimo Oktober. Medio August var Noteringen 112 Rdl., ult. Oktober 120-124 Rdl.

Naar man efterseer foranstaaende Overfigt, da vil man finde, at det, under Forudsætning af at Kvaliteten var holdbar, i de to sidste Aar vilde have været fordeelagtigst at afvente med Salget af Juni og Juli Maaneders Smør; i 1866 og 1867 derimod at sælge det efterhaanden som det produceredes, og Resultatet vilde saaledes blive, at ligesaa meget talte for som imod en Afventen af Salget.

Kjøbernes Fordring, at Smørret er aldeles friskt, er imidlertid afgjørende for at det bør sælges saa hurtig som muligt, efterhaanden som det produceres, thi omendstjondt Holdbarhed og Belsmag ere væsentlige Egenskaber ved Varen, saa ere de dog underordnede Friskheden; til Bevis herpaa tjener, at Exporteurerne aldrig afvente med at sælge deres i Sommermaanederne indkjøbte Smør, men det er dem netop magtpaaliggende — selv om Veirforholdene ere ugunstige for Transporten — at faa det affendt med det først afgaaende Dampskib, for at det i aldeles friskt Tilstand kan naa Bestemmelsesstedet.

Dertil kommer at selv om et Mærke er anerkjendt som meget fiint og holdbart, kan Kvaliteten dog falde uheldig ud og blive uholdbar, hvortil mange tilfældige Omstændigheder, navnlig Veirlyget bidrager, og dersom Konjunktoren gaaer imod, vil den Priisreduktion, som dette har tilfølge, være langt større end den eventuelle Fordeel, der kunde være ved at afvente Salget. Det er endog saa for en meget god Kjenner, som daglig har forskjelligte Sorter for Die, vanskeligt at afgjøre om en Kvalitet er holdbar, og det vil for Smørproducenten selv være næsten umuligt.

Dersom Landmanden i Begyndelsen af Sommeren vil fikke sig en bestemt Priis for hele Produktionen indtil Køernes Indbinding, da vil han, naar Smørret er anerkjendt som fiint og tjenligt til Export, ogsaa som oftest kunne finde Kjøber for den, men denne vil ogsaa ganske sikkert gjøre Fordring paa, at den indsendes successive. Eller dersom han vil see Tiden noget an, da vil han handle rigtigere i at sende Smørret til en

Kommissionair og overlade Salget til ham, der langt bedre vil kunne bestemme, om Kvaliteten er holdbar og træffe det gunstigste Dieblik til at bringe Salg istand.

Naar en Afventen af Salg af Sommermørret bestemt maa fraraades, da bliver en Opsættelse af Salget af den samlede Produktion indtil Køernes Indbinding absolut forkastelig, thi foruden Tabet ved Kvalitetsforringelsen, som vil være uundgaaelig, vil den endnu, for Ihænderhaveren medføre en ikke ringe Vanskelighed ved at træffe det beleiligste Dieblik til Salget, da dette maa bringes istand under en opadgaaende Konjunktur og en saadan ikke sjelden udebliver netop paa den Tid, da man venter den (i 1865 var Konjunktoren i Øvretperioden stærkt nedadgaaende); og dersom Produktionen ikke bliver solgt i rette Tid, da vil det senere, naar Handelen er bleven slæbende, og Udsigten til at Fodermørret kommer i Markedet nærmer sig, blive nødvendigt at realisere den til en langt ringere Priis, end den vilde have opnaaet, naar den var bleven solgt itide.

II.

Afkølingsmetoden. — Fællesmælkerier, et svensk Fællesmælkeri, Fællesmælkeriet i Marslev, Fællesmælkeriet Cathrinebal, Fruitières. — Farven. — Pakningen. — Slutning.

Blandt de Forbedringer i Mælkeridriften, som i de seneste Aar ere blevene indførte, fortjener Afkølingsmetoden den største Opmærksomhed, baade paa Grund af det Resultat den giver med Hensyn til Smørproduktionens Fremskridt, og for de Besparselser, den yder af Penge og Arbeide. Medens man efter det hidtil anvendte System halder Mælken op i tynde Lag, for at faa den saa kølig som mulig, benyttes efter Afkølingsmetoden en directe Afkølingsmaade. Istedenfor de flade Mælkesfade bruges store Metalspande med Laag over, som rumme omtrent ti Gange saa meget som et Mælkesfad, den meest passende Størrelse vil være 16" i Tværsnit og 20" i Dybde; de ned sættes i et gravet Bassin af en Alens Dybde, hvor Afkølingen af Mælken foregaaer enten ved Is, Brønd- eller Kildevand. Ved denne Fremgangsmaade holdes Varmen ude, og idet Flødeaffondringen skeer paa en ti Gange mindre Overflade end sædvanlig, har Luften ogsaa saa meget mindre Plads at virke paa, hvorved der opnaaes, at Syren fjernes fra Fløden, som bliver fuldkommen sød til Rjærningen, og Smørret som en Folge heraf langt fortrinligere end efter den nu almindelige Methode. De øvrige Fordele ved det nye System bestaa i, at Mælkerinventariet bliver billigere og lettere at vedligeholde og reengjøre, at den kostbare Mælketjelder spares, istedenfor hvilken der bruges

en ganske simpel Bygning, hvis Opførelse næppe kan koste en Tiendedeel af en Mælkekjælder, samt i at Arbejdet ved Pasmningen af Mælkeriet bliver langt simplere, og at det som en Følge deraf bliver lettere at faa gode Følk til at udrette det.

Lad mig nu forudsætte, at min Læser selv er Smørproducent og at der paa een af hans Marker findes en Kilde, han eier da i denne det vigtigste Element for Indførelsen af en Forandring i sin Mælkeridrft efter det nye System. Han lade da udgrave et Bassin af en Allens Dybde, hvorigjennem Kilden løber, og hvis Omfang maa rette sig efter dens Righed paa Vand og det Kvantum Mælk, som hver Dag skal afkøles, og omkring Bassinet lade opføre et simpelt Huus — og han har for en saare ringe Bekostning en Mælkekjælder, hvor han til enhver Tid er Herre over Temperaturen. Kildevandet kan ogsaa ledes ind til Eiendommen, men da det derved tiltager i Varme vil det være hensigtsmæssigst at opføre en Bygning i selve Kildens Nærhed.

Godseier Holm til Verchenfeldt, der var een af de første, som her i Landet anvendte Afkølingssystemet, meddeelte under Landmandsmødet ifjor, at han for 14 Aar siden paa een af sine Marker havde opdaget en stor Kilde, som hidtil havde været ham til megen Besvær; han havde tidligere anvendt Sis til Afkølingen, men da denne var sluppen op for ham, lod han Kilden udgrave og derover opføre en Bygning, og paa denne Maade fik han for en Bekostning af kun 360 Rdl. en Mælkekjælder, og siden Anvendelsen af det nye System har hans Smør været langt fortrinligere end forhen, da det aldrig ret havde tilfredsstillet.

Kildevandet her i Landet holder omtrent 7 Grader, men da een endnu større Afkøling vil være at foretrække, fordi Flødeaffætningen derved foregaaer hurtigere, vilde Sis være det hensigtsmæssigste Afkølingsmiddel, dersom Tilveiebringelsen og Opbevaringen af saa store Kvantiteter, som ville være nødvendige ved de større Mælkerier, ikke vilde være forbunden med

nogen Vanskelighed. Der vil behøves omtrent $2\frac{1}{2}$ Pæls Sis aarlig for hver Ko, og det vil ikke blive saa ganske let i milde Vintre at skaffe en saa stor Mængde, som der behøves, hvor der er en større Kvægbesætning. Opbevaringen om Vinteren skeer bedst naar Isen faves i Stykker af 1 Alens Længde og 16—18 Tommers Brede og dækkes med et Lag Torvemuld af $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ Alens Tykkelse. For at spare paa Isen, naar Afkølingen alene skeer derved, vil det være nødvendigt, at Bassinets Omfang bliver saa indskrænket som muligt.

Det tredje Afkølingsmiddel er Brøndvand, hvori om Sommeren maa tilføjes noget Sis for at holde Vandet koldt. Methodens Fortrin ville navnlig vise sig om Sommeren, men ved tillige at anvende den om Vinteren, vil den give Driften større Ensartethed. Den er ligesaa fordeelagtig for den mindre som for den større Mælkeeriei, et Kær eller en Vallie og nogle Stykker Sis er alt, hvad der behøves paa en mindre Bondegaard for til enhver Tid at holde Mælken fæd og frisk. Mælkehandlerne i Byerne ere derved ogsaa istand til selv i den varme Tid at levere deres Kunder en fuldkommen fæd og frisk Vare.

Afkølingsmetoden har været forsøgt i Norge siden 1863, og i Sverrig er den indført paa flere hundrede Gaarde; her i Landet var den indtil ifjor Sommer kun anvendt af nogle enkelte større Godseiere, men vil formeentlig, efter de gunstige Udtalelser som under Landmandsmødet og i den senere Tid ved flere andre Leiligheder ere komne til orde om dens Fortrin, snart finde almindelig Udbredelse paa vore Herregaarde.

Da Erfaringen viser, at Afkølingen ved at fjerne Syren fra Mælken saa væsentlig bidrager til Herregaardsmørrets Forædling, kunde man deraf slutte, at der meget snart vilde indtræde en Forbedring i Bondersmørrets Kvalitet, eftersom Exemplet Magt vilde virke paa Bonden, og det nye System snart vilde blive almindelig indført og have den samme heldige

Virkning paa hans Produkt. Men det er ikke at haabe, at der i den nærmeste Tid vil blive nogen væsentlig Fremgang i Bonderssmørrets Kvalitet; thi den danske Bonde er seig i Bibeholdelsen af sine nedarvede Skikke og Indretninger, og langsomt vil uden Tvivl det nye System udbrede sig og en ikke ganske kort Arrække hengaae inden det trænger igjennem. Det sjællandske Bonderssmørs Fremskridt i de sidste ti Aar viser, hvor langsomt Bonden opfylder de Krav, som stilles til ham med Hensyn til hans Smørproduktions Forædling; thi omend- skjøndt det allerede ved den storbritanniske Exportforretnings Begyndelse stod godt anskrevet og fra første Hærd opkjøbtes af de kjøbenhavnske Exporteurer, og omendskjøndt Kvaliteten Aar for Aar bliver bedre — thi der kan efter det gamle System med større Paapasselighed og Arbeide leveres et godt Produkt —, da Producenterne anspores ved de høie Priser, der anlægges for de Kvaliteter, som ere tjenlige til Export, saa lader dog en ikke ringe Deel af det endnu overordentlig meget tilbage at ønske.

Og foruden Afkølingen spiller endnu Kjærningen og Tilberedningen en vigtig Rolle; og saalange Bondens Vilkaar ere saa ugunstige for Smørtilberedning, at denne ofte foregaaer i urenlige Localer og forestaaes af hans Kone, der foruden Mælkeriet tillige skal passe sit Huus, sine Børn og lave Mad, og af disse Grunde nødvendigtvis maa forsømme Mælkeriet — saalange tør man heller ikke vente noget betydeligt Fremskridt i Bonderssmørrets Kvalitet.

Det virksomste Middel til en gennemgaaende Forædling af Bonderssmørret vil utvivlsomt være Oprettelsen af Fællesmælkerier omkring i Landsbyerne.

Man har indvendt imod Fællesmælkerier, at Affaldet ved Smørproduktionen (Kjernemælken) var uundværlig for Bonden til Svinefodring, men denne Grund kan dog neppe være afgjørende for at bestride deres Hensigtsmæssighed, thi enten kan Affaldet jo gives Leverandeuren tilbage, saaledes som jeg senere vil komme

til at omtale finder Sted i Frankrig, eller — hvad der vistnok er det tilraadeligste — kan Prisen paa Mælken sættes saa meget høiere.

De Grundsatninger, hvorefter Fællesmælkeriet hensigtsmæssigt ordnes, ville være følgende.

I Landsbyerne eller nogenslunde tæt befolkede Distrikter bliver et begrændset Antal Deeltagere enige om Oprettelsen af et Fællesmælkeri, Bekostningen ved Bygningerne kan ikke være stor, da Mælkfjælderne ved Anvendelse af Afkolingsmetoden jo kan opføres meget billigt; Driften bortforpagnes til en dygtig Mælkerimand og i Kontrakten bestemmes, hvilken Priis han skal betale for hver Kande, hvor stort Kvantum Mælk Deeltagerne ere forpligtede til at levere, samt for hvilket Tidsrum Kontrakten er bindende.

Bed disse Bestemmelser undgaaes de Skar, hvorpaa Fællesmælkeriets Drift ellers let strander, nemlig, den Ulempe, som er forbunden med Bøndernes Utilboielighed til af egen Drift at levere Mælken, idet de staa i den urigtige Formening, at de efter gammel Vane selv ligesaa godt ere istand til at drive deres Mælkeri, og det vil derfor, naar de ikke ere bundne ved Forpligtelser, neppe med Sikkerhed kunne paaregnes, at de stadig ville levere Mælk, ligesom det ogsaa af denne Grund vil være nødvendigt at bestemme et vist bestemt Kvantum, som de ere forpligtede til at levere, — samt den mindre heldige Virkning, det utvivlsomt vil have paa Smørrets Holdbarhed, naar Deeltagernes Antal er meget stort, dels paa Grund af Mælkens forskjellige Kvalitet, dels fordi Reenligheden hos Leverandørerne er forskjellig.

Det vil ogsaa af disse Grunde være heldigt, at Driften bortforpagnes til en dygtig Mælkerimand, hvis Interesse saaledes paa det nøieste er knyttet til at Produktet bliver tilfredsstillende, og som derfor under Behandlingen vil vide at raade Bod paa de Mangler, der maatte være ved Mælken.

Hvorvidt Fællesmælkerier i udvidet Forstand d. v. s. for hele Landsbyer eller i ethvert Fald for en stor Samling af

Deeltagere ere hensigtsvarende, tør jeg ikke udtale mig om med Bestemthed, men der vil snart ad Erfaringens Vej kunne have sig Bished derom, da der i vort Naboland Sverrig i Hedemora By i dette Foraar er anlagt et saadant.

Det er stiftet af et Aktieselskab med det Formaal for Die at ophjælpe Agerbruget i Omegnen ved at opkjøbe de enkelte Jordbrugere deres Mælk, det tilsigter ikke at give noget Pengeudbytte, men kun at stifte Nytte, Aktierne lyde paa 25 Rdl. svensk pr. Stykke og Udbyttet kan ikke overstige 6 pCt., det mulige Overskud, som vilde komme ud herover, fordeles da paa de Mælkeleverandører, som tillige ere Aktionairer, for derved at formaa dem til at levere saa stort et Kvantum Mælk som muligt.

Her i Landet have Fællesmælkerier hidtil været lidet benyttede, saavidt jeg veed kun paa Sjælland. Et Forsøg, som for nogle Aar siden gjordes paa Fyen, faldt ikke heldigt ud.

Fællesmælkeriet i Marslev, een Miil fra Odense, anlagdes i Foraaret 1863 af Fyens Stifts patriotiske Selskab med to Landmand og tre Kjobmand som Committerede, men uheldig Anlæg og en daarlig Bestyrelse i Forbindelse med tilstødende ugunstige Konjunkturer forarsagede allerede efter et halvt Aars Forløb et temmelig stort Tab, hvorfor det bestemtes at bortforpagte det. Bønderne havde to Forpagtere at vælge imellem, en oplært og dygtig flevigst Mælkerimand og en Bonde, som i Retning af Dygtighed og Paapasselighed lod Noget tilbage at ønske — desuagtet valgte de den sidste.

Han havde Mælkeriet i Forpagtning i fire à fem Aar, betalte 5½ R for Randen af Mælken og stod sig ret godt derved, men da Smorpriserne gik høiere, forlangte Bønderne mere for Mælken, og da han ikke vilde gaa ind derpaa, hævedes Mælkeriet.

Fællesmælkeriet Cathrinedal ved Rjøge Landevei, en Hjerdingvei fra Taastrup Jernbanestation, anlagdes i Aaret

1863. Dets Opførelse kostede 2500 Rdl. og forrentes af Interessenterne med 130 Rdl. aarlig (1 Rdl. for hver Ko) eller omtrent 5 pCt. Interessentskabet bestod først af fem Deeltagere, hvortil fire Aar senere kom endnu een, som var bekjendt for at producere gode Varer, men som ved at tale med sine Naboer kom til den Erkjendelse, at han ved at levere sin Mælk til Mælkeriet vilde have større Indtægt og færre Bryderier.

Fra Mælkeriets Oprettelse 1ste Mai 1863 indtil 1ste Mai 1869 har Forpagteren betalt 6 ß for Randen, fra 1ste Novbr. 1869 indtil Nyaar 1875 har han ved Kontrakt bundet sig til at modtage ethvert Quantum Mælk, som Interessenterne maatte producere paa deres Eiendomme og om Vinteren at betale 7 ß og om Sommeren 6 ß for Randen, hvorimod Leverandørerne ere forpligtede til fra 1ste Novbr.—1ste Mai mindst at levere 10,000 Rander og fra Mai—Novbr. 20,000 Rander.

Der leveres Aaret rundt omtrent 80,000 Rander Mælk og produceres omtrent 10,000 Pd. Smør og 8 à 12,000 Pd. Ost. Med Ballen og Kjernemælken opfodres Sviin til Værdi 7 à 800 Rdl.

De to Trediedeel af Smørproduktionen sælges i Kjøbenhavn i Krukker til Familiebrug og den ene Trediedeel i Tjerdinger, og der opnaaes i begge Tilfælde de samme Priser, som der betales for fineste Herregaardsmør. — I forrige Sommer indrettede Forpagteren for en Bekostning af Et Hundrede Rigsdaler Afkolingsmetoden, han benyttede hertil en Kilde, som fandtes tætved Eiendommen, og lod i Nærheden deraf udgrave et Bassin, stort nok til at rumme 21 Spande, og derover opføre et Skuur.

En Indsender i „Dagens Nyheder“ af 21de Marts d. A. har ved, at bringe Oprettelsen af Fallesmælkerier her i Landet paa Bane, anført de franske Fruitières som Forbilleder.

Beboerne i en Landsby blive — efter den Maade hvorpaa de i Almindelighed ere ordnede — enige om at anskaffe de nødvendige Bygninger og Inventarium, engagere en Mand, der lønnes rigelig med Procenter eller fast Gage, til at forestaa Mælkeriet, og sende nu hver Dag deres Mælk op til denne, som især har at paasee, at den er frisk og uforsalfet. Er den forfalsket, risikerer Bedkommende let at udstodes af Foreningen. Mælkeribestyreren optegner, hvilken Kvantitet og Kvalitet Enhver har leveret, slaaer Mælken sammen og laver Smør og Ost. Mælkeriet udleverer derpaa enten det færdige Produkt til Enhver, i Forhold til den Mælk han har leveret, og giver ham desuden den ham tilkommende Part af alt Affaldet ligetil Ballen, eller det har sine Huse, til hvilket det leverer Udbyttet imod Penge, og disse fordeles da imellem Deeltagerne.

Disse Grundsatninger for et Fællesmælkeriets Ordning, bør dog næppe eftertrages ret meget; thi naar Smørret gaar tilbage i Mælkeleverandørernes Hænder, da modarbejder Mælkeriet jo, idetmindste tildeels, sit eget Formaal; og i ethvert Fald vil det Regnskab, som er forbunden med Optegnelsen af den modtagne Mælks Betskaffenhed, med at fordele Udbyttet, Ballen osv. ligeligt imellem Deeltagerne, være forbunden med megen Uleilighed og Bekostning — dersom det overhovedet vil være muligt at give en noiagtig Opgjorelse til hver især. Saavidt mig bekjendt ere Fællesmælkerierne i Frankrig ogsaa baserede paa Ostefabrikation, hvad der forandrer Sagen noget, da den Omstændighed, at Mælken, hvoraf Osten produceres, er en Samling af forskjellige Kvaliteter, bidrager til at give hiin en pikantere Smag, medens den vil være Marsag til, at det deraf producerede Smør bliver mindre holdbart.

Det kan ikke noksom indskræpes Smørproducenten af hvor stor Betydning for Produktets fordelagtige Anbringelse dets Farve er, navnlig ere de fløtste og engleste Markeder meget nøiesende i denne Retning, og ere snarere tilbøielige til at slaa

noget af i deres Fordring til Fiinheden end til Udseendet. Farven maa være stærk gul — lige langt fra den flemme brandgule Farve, hvis Tilstedeværelse aldeles kan fordærve Varen og gjøre den usælgelig, og den altfor blege, der selv om Kvaliteten i andre Henseender er tilfredsstillende forringer Værdien ikke lidet — netop som en Eggeblomme.

Det aldeles hvide Fodersmør bør for Fremtiden undgaaes, men da en stærk Farvetilfætning kunde give dette tørre og simple Produkt Affmag, maa det blot farves guulskært. Anviisning til Tilberedning af Smørfarve: naar $\frac{1}{2}$ Pd. Orleans, 6 Kvint Gurgemeie og $4\frac{1}{2}$ Pd. Smør koges i 2 Timer og røres om, giver det $3\frac{1}{2}$ Pd. affiet Smørfarve.

Flydende Smørfarve er ikke at anbefale, da den let giver Affmag eller efterlader et grønligt Skar.

Næstefter Farven fortjener Pakningen at blive omtalt, da den af Mange ansees for en Biting, idet Producenterne antage, at naar blot Indholdet er tilfredsstillende, er det ligegyldigt hvorledes Emballagen seer ud; medens det i Virkeligheden er af den største Vigtighed, at den er smuk og forsvarlig, da den strax falder Kjøberen i Øie og saa at sige giver ham det første Indtryk af, hvorledes Smørret er. En Vare, som ved Tilberedningen kræver den største Reenlighed, kan man ikke sjældent see pakket i Træer, der ere smudsige, uforsvarlige, altfor tunge og fyldte med Salt baade foroven og paa Siderne.

Enhvert Smørtræ bør være aldeles nyt, en Drittel og en Fjerding forsynet med tolv, en Otting med otte Baand; af en Vægt, der ikke overstiger den for Smørtræer normerede, nemlig sexten Pund for en Drittel, tolv for en Fjerding og sex for en Otting; Mærket tydelig brændt paa den øverste Bund og ovenpaa Smørret lagt en fiin Gazeklud, hvorpaa strøes lidt fiint Salt.

Efter Kvaliteten vil Smør være at pakke saaledes: alt Sommer- og Hvret-Herregaardsmør i Dritler, Arhuns og

Randers samt Sjællands Bondersmør ligeledes i Dritler, andre Bøndervarer i Tjerdinger; i de tre første Maaneder af Aaret vil en Deel fiint Herregaardssmør i Ottinger finde Efterspørgsel til Forbruget i Kjøbenhavn, efter 1ste April bør derimod alt Herregaardssmør slaaes i Dritler.

Maalet maa nu være: at Herregaardene ved Indførelsen af Afkolingsmetoden bringe deres Produktioner af Sommer- og Vvretsmør til saa høj Fuldkommenhed som mulig og ved at sælge dem successive lader dem aldeles frist gaa over i Hænderne paa Forbrugerne og Exporteurerne; ligesom at de ved rigelig Kraftfodring forøger Winterproduktionen, og ved **tidlig Kælving** lader den komme i Markedet allerede i de første Maaneder af Aaret, hvor det største Begjær finder Sted og de høieste Priser blive betalte — samt at Bønderne, ved at associere sig i Henseende til Oprettelsen af Fællesmøllerier, bringe deres Produkt i Overensstemmelse med de storbritanniske Markeders Fordringer, saa at den nuværende store Priisforskel imellem Herregaards- og Bondersmør, som under almindelige Forhold er tredive à fyrgetyve Rdl., og som kan stige til halvtredsfindstyve Rdl., snart maa udjevnes.

