

den Tanke at danne ligesom en Melleminstans for Slagtekvæg ved at lade det opstalde fra Ankomsten, og indtil det skal slagtes, paa et Sted, hvor der er tilstrækkelig Kontrol med, at det holdes fuldstændig afsondret fra alt andet Kvæg. Det eneste, jeg har at bemærke dertil, er, om det ikke muligvis vilde være rigtigt her at give Landbrugsministeren en almindelig Bemyndigelse til at dispensere fra Bestemmelserne om, at Kvæget skal føres direkte til offentlige Slagtehus, naar det efter Veterinærpolitiet Skøn maa siges, at paa det Sted, hvor det føres hen, ere Forholdene saaledes, at det kan holdes afsondret fra alt andet Kvæg. Man kan jo tænke sig, at paa enkelte af de Steder, hvorover Landbrugsministeren i Henhold til § 2 giver Tilladelse til at indføre Kvæg — det høje Ting maa erindre, at det ikke er overalt i hele Landet, hvor Kvæg kan indføres, det vil kun blive de Steder, med Hensyn til hvilke Landbrugsministeren giver Tilladelse dertil, altsaa kun enkelte Steder — kunne Forholdene gøres lige saa fuldt betryggende som her i Kjøbenhavn, og det kunde da maaske anses for noget ubilligt, naar man ikke ogsaa paa de Steder kunde nyde den Fordel, at Kvæget ikke skulde føres til Slagtehusene, men kan opstaldes under Vejs, naar det holdes afsondret fra alt andet Kvæg.

Det er jo i øvrigt ikke med Hensyn til Bestemmelsen over for Udlandet, at de større Betæneligheder væsentlig ere til Stede, og den højtærede Ordfører har jo heller ikke udtalt videre Betæneligheder i den Henseende. Derimod har der jo nok ved forskellige Lejligheder ved Forhandling om denne Lov været forskellige Betæneligheder lige over for Bestemmelserne, som vedrøre Indlandet. Jeg skal der kun fremhæve to Punkter, som rigtignok ogsaa ere to Hovedpunkter. Det ene vedrører Spørgsmaalet om, hvorvidt man tør paalægge Mejerierne med de nu almindelig brugte Pasteuriseringsapparater at opvarme saa store Mængder Mælk, som det her vil komme til at dreje sig om i de forskellige Mejerier, til 68 Grader Reaumur, og det andet Spørgsmaal, som man ogsaa har været lidt betænkelig ved, er, om det vil være muligt at gennemføre en effektiv Kontrol med, at Lovens Bestemmelser virkelig blive overholdte.

Med Hensyn til det første Spørgsmaal skal jeg bemærke, at paa Foranledning af Udvalget skrev Ministeriet til den kongelige Landbohøjskole, som derefter udsendte Spørgsmaal til ikke mindre end 723 Meje-

rier for at bede dem besvare, hvorvidt de vare i Stand til med de nuværende Pasteuriseringsapparater at opvarme deres Mælk til 68 Grader Reaumur. En Del af disse Mejerier, nemlig Herregaardsmejerierne, falder jo ikke ind under Loven, og nogle Mejerier svarede ikke, men fra 600 kom der Svar, og for 527, altsaa  $87\frac{1}{2}$  pCt. eller  $\frac{7}{8}$  af dem, der er Tale om, gik det ud paa, at de gennemgaaende vare i Stand til at opvarme deres Mælk til 68 Grader Reaumur. Det forekommer mig, at dette Svar fra saa mange Mejerier maa borttage de Betæneligheder, man ellers har kunnet have over for den Byrde, man vil paalægge Mejerierne med at skulle opvarme Mælken til 68 Grader Reaumur.

Jeg skal i Forbindelse hermed tilføje, at Laboratoriet vedblivende arbejder paa at fuldkommengøre Pasteuriseringsapparaterne, ligesom der arbejdes paa paa en mere og mere fyldestgørende Maade at regulere Tilstrømningen af Mælk og Damp til disse Apparater. Jeg maa maaske her gøre en Tilføjelse, som jeg ikke har hørt fremdraget hidtil, nemlig, at Bestemmelsen om, at Mælken skal pasteuriseres, efter al Rimelighed vil kunne faa en indirekte Indflydelse paa Smørrets Kvalitet her i Landet, idet nemlig Fordringen om Pasteurisering af Mælken vil medføre en meget skarp Kontrol paa Mejerierne med syrlig Mælk. Enhver begyndende Syrlighed i Mælken medfører nemlig meget betydelige Vanskeligheder for Pasteuriseringen, og naar altsaa denne er paabudt, vil det sandsynligvis have til Følge, at man i Mejerierne vil være meget nøjeregnende med at modtage Mælk, der har begyndt at blive syrlig. Det er klart, at dette vil have en god Indflydelse paa Smørrets Kvalitet. — Jeg skal endelig tilføje i Sammenhæng hermed, at man fra Laboratoriets Side har anstillet Forsøg med Pasteurisering af Fløden for at se, hvorvidt den havde nogen som helst Indflydelse paa Smørrets Kvalitet. Man har jo været sængstelig for, at man ved at pasteurisere Fløden op til 85 Gr. C. let skulde kunne forringe Smørrets Værdi. Der har været anstillet forskellige Forsøg. Jeg vil her erindre om, at det ikke efter Lovforslaget er paabudt, at Fløden skal pasteuriseres, men da det som bekendt ikke er godt muligt at pasteurisere Kernemælk, vil det næsten overalt paa Mejerierne blive Tilfældet, at Fløden bliver pasteuriseret. — Forsøgene ere blevne anstillede med Opvarmning til 75 Gr., 80 Gr., 85 Gr. indtil 90 Gr. og saaledes, at efter at Smørret