

har været lavet, har Bedømmelsen fundet Sted kort efter, at det er blevet tilberedt, og 14 Dage efter, men samtlige Resultater ere gaaede ud paa, at Smørret ikke derved er blevet forringet, men saavel i Kvalitet som med Hensyn til Holdbarhed er blevet endogsaa ret betydelig forbedret. Der har været givet Points til Bedømmelse paa Laboratorierne, og Antallet af Points er blevet forhøjet, efter at Fløden er bleven pasteuriseret. Jeg tror altsaa ikke, at man har nogen som helst Grund til at ængstes for, at den Bestemmelse, at Mælken skal pasteuriseres, vil berede Landbruget eller Mejeridriften nogen nævneværdig Vanskelighed her i Landet.

Det andet Spørgsmaal, om det vil være muligt at gennemføre en effektiv Kontrol med, at Lovens Bestemmelser gennemføres, er et Punkt, som tidligere har været fremdraget, og jeg tror nok, at man fra forskellige Sider har haft en Følelse af, at det ude omkring i Mejerierne ikke er saa let at kontrollere, om Mælken virkelig er bleven opvarmet til den lovbefalede Grad. I saa Henseende har jo Lovforslaget i Aar taget visse Forholdsregler i § 8, idet Antallet af de Personer, der skulle kontrollere Lovens Overholdelse, er blevet forøget i Sammenligning med, hvad der var bestemt i Lovforslaget i Fjor, og det er saa heldigt, at tillige Videnskaben netop i den nyeste Tid kommer til Hjælp, idet det efter en Indberetning fra den kgl. Landbohøjskole ved Forsøg fra Professor Storchs Side er konstateret, at man nu ved en meget simpel kemisk Prøve kan godtgøre, om Mælken har været opvarmet til 80 Grader, en Prøve, som kan udføres af enhver, uden at han behøver at være særlig sagkyndig, idet man, naar man sætter nogle Draaber af dette kemiske Prøvemiddel til et mindre Kvantum af raa Mælk, vil se, at Mælken straks antager en stærk graablaa Farve, som hurtig forandres til mørk indigoblaa. Jeg maa maaske tillade mig at oplæse nogle ganske faa Ord af Professor Storchs Indberetning i saa Henseende. Den gaar ud paa, at naar dette Prøvemiddel har været tilsat, er det med Sikkerhed blevet godtgjort, at den højeste Varmegrad, til hvilken Mælken kan opvarmes, uden at miste sin Evne til at farves mørk indigoblaa, er 78 Grader C., men at Mælk opvarmet til 79 Grader C. farves endnu ret stærk blaa ved Prøvemidlet, og at først en Opvarmning til 80 Grader C. fuldstændig tilintetgør Mælkens Evne til at farves ved Prøvemidlet. Det tilføjes saa, at man har gjort Forsøg med

Sødmælk, Fløde, skummet Mælk og Valle, og det har forholdt sig ganske ens med Prøvemidlet over for alle disse Stoffer. Jeg maa maaske her tilføje, hvad der mulig kan interessere det høje Ting, at Prøvemidlet ogsaa har været forsøgt paa Smør, og at det synes, som om det er muligt ved Prøvemidlets Anvendelse paa Smørret at kunne sikkert kontrollere, om Fløden, hvorfra Smørret stammer, har været opvarmet til 80 Grader C. eller ikke. Disse Prøver med Smørret ville blive fortsatte i en nær Fremtid, medens Prøverne med Mælken allerede foreligge med et temmelig sikkert Resultat. Det er jo en god Hjælp, man derved har faaet. — Det høje Ting vil maaske have lagt Mærke til, at jeg har kun nævnt 80° som det Gradetal, hvor Prøvemidlet virker, medens Lovforslaget jo bestemmer, at Mælken skal opvarmes til 85°. Jeg maa dog dertil bemærke, at for et Andelsmejeri, som vil sikre sig imod, at det gennem Prøvemidlet konstateres, at det ikke har opvarmet Mælken for lavt, vil det ikke være praktisk muligt at blive staaende ved 80°, thi saa snart der kun har været en ringe Del af Mælken under 80°, naar den f. Eks. har været 75°, vil det straks gennem Prøvemidlet vise sig, at den ikke har været tilstrækkelig opvarmet, og derfor vil man i Mejerierne praktisk set være nødt til, naar man vil bestaa Prøven, at opvarme til 85° C. Jeg tror altsaa, at med Hensyn til Kontroleringen af dette Lovforslags Bestemmelser behøver man ikke at nære nogen Betænkelighed. Jeg skal i øvrigt tilføje, at naar det først gaar op for Landbruget — hvad det sikkert vil gøre — at Bestemmelserne om Pasteurisering ere den bedste Støtte for Landbruget selv til Bekæmpelse af Tuberkulosen, tvivler jeg ikke om, at man rundt omkring i Landet vil være sit eget Politi og sørge for, at Mælken virkelig opvarmes til 68° R. eller 85° C. Det vil sikkert mere og mere gaa op for alle Andelsmejerier, hvilken Betydning dette har med Hensyn til Bekæmpelsen af Tuberkulosens Udbredelse rundt omkring i deres egne Besætninger.

Med disse Ord skal jeg altsaa tillade mig at anbefale samtlige Ændringsforslag, kun med et lille Forbehold over for Nr. 6. Jeg forbeholder mig en nærmere Konference med det ærede Udvalg om en eventuel mindre Ændring under Nr. 6.

Jeg ønsker endnu kun til Slutning at gøre en Bemærkning, der nærmest er af formel Karakter. Der staar, at Loven skal træde i Kraft den 1ste April 1898; men da vi nu ere saa langt henne paa Samlingen,