

[Tholstrup.]

lig vil kræve nye vejanlæg, eventuelt brobyggeri over vandløb, som i dag danner naturlige grænser for visse mejerikredse. Denne udgift skal samfundet altså også ud med, uden at man i og for sig ellers ville have brug for sådanne veje.

Erfaringerne i Sverige viser, at der heller ikke er sket nogen forbedring af produkterne udover den, som den almindelige udvikling medfører. Ja, det er endda sådan, at man på osteområdet vel faktisk i dag er dårligere kørende end før. De store mejerier leverer en standardiseret, kedelig og tør eller gummiagtig vare, som ikke tilfredsstiller de individuelle krav, der er fra oste-købernes side, hvorfor da også den danske ost, som fortrinsvis fremstilles på de små mejerier, er så stærkt efterspurgt i Sverige — når den kan skaffes. Den gammelkendte svenske Nordlandsost fra de dengang endog meget små mejerier er borte fra markedet og savnes. Det er ikke lykkedes for et eneste af de store svenske centralmejerier at fremstille en første classes roquefortost, de kan ikke få bakteriekulturen rigtig i gang. Det er, som om de nyttige bakterier og skimmelkulturer ikke rigtig trives i alt det fine maskineri. Det er derfor også en dansker deroppe, som med sit privatmejeri er den største producent og leverer den ubetinget bedste kvalitet af denne vare.

Og hvordan skal man så også i fremtiden have mulighed for at få virkelig dygtige mejerister, når tilgangen til faget på grund af de færre muligheder som mejeribestyrer vil gå ned til måske kun en trediedel? Udvalget bliver altså kun på en trediedel. I stedet for at have 1 400 førstemejerister vil man kun have 400—500 førstemejerister at vælge imellem, når man skal finde sig en god mejeribestyrer. På de store centralmejerier i Sverige beskæftiger man et forholdsvis ringe antal mejerister, medens alt det grove arbejde bliver udført af arbejdsmænd. Dette er en farlig tendens, som modvirker, at der skabes selvstændige stillinger — det, som fremmer initiativet og virkelysten og dermed bevirker fremskridtene.

Men tilbage til produkterne. Det danske smør fra de små mejerier er ikke blevet overgået af det svenske smør fra de store centralmejerier, og selvom deres ost måske rent bedømmelsesmæssigt kommer i finere klasse end før, så må vi ikke glemme, at den almindelige køber med den individuelle smag undertiden kræver en ost af en helt anden kvalitet end den, sagkundskaben anerkender. Ja, selv det, man i fagsproget vil kalde vrageost, vil i mange tilfælde være

den bedste salgsvare i mange butikker. Her tænker jeg særlig på den sød-bitre ost, som nærmest fremkommer ved uheld, når der er for mange colibakterier i mælken, således at osten går i gæring og bagefter falder sammen. Denne ost får den eftertragtede sød-bitre smag, som så mange mennesker sætter pris på, men som enhver udstillingskomité ville kassere som et mislykket produkt, hvis nogen vovede at udstille den.

At de store mejerier skulle være særlig dygtige til at lave ost, fremgår heller ikke af den sidste præmieliste ved udstillingen i april i fjor i København, hvor det viste sig ifølge side 352 i „Mælkeritidende“, at de små mejerier vandt flere guld- og sølvmedailler end de store mejerier. Således fik de store mejerier, som i 1936 havde over 4 mill. kg mælk, 2 guldmedailler og 7 sølvmedailler, klassen mellem 3 og 4 mill. kg mælk fik 9 sølvmedailler og klassen mellem 2 og 3 mill. kg mælk 1 guldmedaille og 6 sølvmedailler, medens klassen under 2 mill. kg fik 2 guldmedailler og 19 sølvmedailler. Hertil skal bemærkes, at antallet af mejerier i hver klasse er nogenlunde lige stort. Ifølge den her udleverede bog „Rationalisering af mejerier“, side 5, er der dobbelt så mange mejerier over 3 mill. kg som under 2 mill. kg, og til trods herfor fik de store mejerier altså ved denne udstilling tilsammen 2 guldmedailler og 16 sølvmedailler, medens det halve antal mindre mejerier fik 2 guldmedailler og 19 sølvmedailler. Det kommer selvfølgelig af, at den ansvarlige mejerileder ved de små mejerier må eller kan lægge et meget større personligt arbejde i det end ved de store mejerier, hvor meget af lederens tid optages af administrationen, som ikke er blevet mindre takket være det offentlige bureaukrati, der på tværs af lederens planer hindrer den frie udfoldelse. Lidt færre love og bestemmelser og restriktioner ville lette hans arbejde til gavn for produktets kvalitet.

Jeg kan også sige, at Karlslunde mejeri, hvor jeg er født, var et lille og efter nuværende forhold gammeldags mejeri, da min far, den kendte mejerimand Rasmus Tholstrup, omkring århundredskiftet gang på gang hentedede sig den højeste udmærkelse, der kunne gives, nemlig Landhusholdnings-selskabets sølvmedaille for fremstilling af ost.

Nej, det er ikke så meget maskinerne, det rustfrie stål og fliserne, der gør udslaget, det er meget oftere den individuelle mejerist, der skaber det gode produkt. Og her må jeg gentage, hvad jeg lige før sagde, at en mindre interesse for og en mindre tilgang til faget på grund af ringere fremtids-