

nytte denne Benævnelse istedetfor den her Landet gjængse Betegnelse for den paagældende Art af Ost, nemlig „Fedtost“. Man har foretrukket Navnet „Margarineost“, dels fordi denne Betegnelse er bedre egnet til at støtte en ønskelig Adskillelse af dette Produkt fra de egenlige Meierioste, dels fordi der efter de foreliggende Oplysninger er Sandsynlighed for, at man i England, hvor lignende Kontrolbestemmelser paa-tenkes indførte, vil benytte Betegnelsen „Margarine Cheese“, hvorved en heldig Overensstemmelse vil fremkomme og dels endelig fordi det synes naturligt, naar man har akcepteret Betegnelsen „Margarine“ for Smørfurrogatet, at anvende en tilsvarende Benævnelse paa det Ostefabrikat, der faar sin særlige Karakter ved Tilfætning af de samme Stoffer som de, der benyttes ved Tilvirkning af Margarine, jfr. Bemærkningerne til § 10.

ad § 2.

Med Hensyn til denne Paragrafs 1ste Stykke, der handler om Fabrikation af Margarine, har der ikke været Grund til at foreslaae nogen Forandring. Paragrafens 2det Stykke har man henflyttet til „Almindelige Bestemmelser“ som § 11; i Bemærkningerne til denne Paragraf vil findes Redegjørelse for de i samme foretagne Ændringer.

ad § 3.

Denne Paragraf er enslydende med § 3 i den gjældende Lov.

ad § 4.

I første Stykke, der giver Regler for Indblanding af Smørfedt i Margarine, har man foreslaaet „50 pCt.“ rettet til „10 pCt.“ Det fremgaar nemlig af de foreliggende Meddelelser derom fra Inspektorerne for Smør- og Margarinekontrollen, at der ingenfunde for det i Handelen gaaende Margarine angives et blot tilnærmelsesvis saa stort Indhold af Smørfedt som 50 pCt. I Reglen angives Indholdet til mellem $\frac{1}{2}$ og 2 pCt.; kun for norsk Margarine, der er det Fabrikat, der har det største Indhold af Smørfedt, angives indtil 6 pCt. De foretagne kemiske Analyser udvise kun et ubetydeligt højere Procentindhold end Analyserne. Naar Loven sætter 50 pCt. som Maximum, maa det saaledes fremkalde en ganske urigtig Fremstilling om den Betydning, som Indblanding af Smørfedt i Margarine har, og man har derfor troet at burde foreslaae det anførte „50 pCt.“ forandret til en med de virkelige Forhold bedre stemmende Procentangivelse.

De øvrige Forandringer i denne Paragraf ere ifkun Redaktionsændringer.

ad § 5.

Den stedsfundne Omredaktion af denne Paragraf, der indeholder Bestemmelserne om Margarinens Farve, er foretaget i Henhold til følgende Skrivelse fra Dr. phil. A. Lehmann:

„I Henhold til en mig tilskillet Opfordring til at udtale mig angaaende den i Loven af 5. April 1888 fastsatte Methode til Bestemmelse af Margarinens Farve, skal jeg tillade mig at fremsætte følgende:

Hvad den Sikkerhed angaar, med hvilken en forelagt Proves Farve lader sig bestemme, da er denne saa stor, som den overhovedet kan naas ved Farvebestemmelser. Disse kunne paa Videnskabens nuværende Standpunkt kun udføres ved en direkte Sammenligning, og ud over den Nøjagtighed, hvormed en øvet Sagtager er i Stand til at fæste Farvedifferencer, vil man derfor ikke kunne komme. At, hvad der kan gøres for Opnaaelsen af den størst mulige Nøjagtighed, er at tilseeiebringende de gunstige mulige Betingelser for et Ekson, men disse turde allerede være naaet ved den i Loven fastsatte Methode. De Forsøg, som jeg har anstillet i Forening med D'Hr. Margarineinspektører, og for hvilke jeg i min Skrivelse af 5te Jan. 1889 til det høje Ministerium har gjort udførlig Rede, have godtgjort, at der kun i sjældne, særlig ugunstige Tilfælde er en Afvigelse paa mere end eet Nummer paa Farvestaalærne mellem de af Margarineinspektørerne og mig udførte Bestemmelser. Og en større Nøjagtighed vil neppe kunne naas ved nogen anden Methode.

Derimod turde det af andre Grunde være ønskeligt, dels at det i Farvetavlerne givne Materiale til Farvebestemmelser blev udvidet, og dels at der blev foretaget en Forandring i den nu gjældende Underfølgelsesmethode for at forebygge en nærliggende Ungaaelse af Loven.

Hvad det første Punkt angaar, saa har det vist sig, at de i den senere Tid i Handelen gaaende Margariner ere langt mere grønlig gule end de Sorter, som kjendtes, dengang Farvetavlerne udarbejdedes. Som Folge deraf forekommer det nu meget jevnlige, at en til Bedømmelse forelagt Margarineprøve falder helt udenfor de i Tavlerne givne Nuancer, idet Table F, som indeholder de gulligste Nuancer, endnu er altfor rød. I saadanne Tilfælde har Inspektorerne hidtil hjulpet sig med Table F, da der ikke er noget væsentligt til Hinder for at bedømme en Farves Styrke efter en Table, som ikke har ganske samme Farvetone. Men Bestemmelsen bliver nødvendigvis noget usikrere, end Tilfældet vilde være, saafremt man havde de rigtige Tavler. Det vilde derfor være ønskeligt om de i Loven foreskrevne Tavler A—F kunde blive supplerede med Tavlerne G—I, der kunne konstrueres efter samme Princip som de førstnævnte. Derved vilde alle hidtil i Praxis