

Disse Anbefalinger til nye Lovbestemmelser ere for saa vidt karakteristiske, som de berører de fleste af de Punkter, der ere fremme i Margarine-spørgsmaalet for Djebliffet, og da der fra forskellig Side gør sig forskellig Opfattelse heraf gældende, skal jeg nedenfor berøre nogle af disse Punkter.

Anvendelse af Mælk eller et Produkt af Mælk til Fremstilling af Margarine.

Den nuværende tyste Lov, der ganske forbyder Blandinger af Smør med Margarine, tillader til Fremstilling af Margarine som højeste Kvantum 100 Pfd. Mælk eller 10 Pfd. Fløde for 100 Pfd. Fedtstof, der ikke stammer fra Mælk. Denne Angivelsesmetode for Fastsættelse af den højeste Smørfedtmængde, Margarinen maa indeholde, er sikkert ikke heldig, idet „Fløde“ kan være betydelig forskellig i sit Fedtindhold, og de 10 Pfd. Fløde derved bibringe Margarinen et meget variabelt Smørfedtindhold. Meningen hermed har sikkert nok været, at der ikke maatte anvendes mere end 100 Vægtdele Mælk eller „den heraf bundne Fløde“, — hvorved Margarinen vilde have faaet som Maksimum af Smørfedt 3—4 pCt., men som Lovens Ordlyd nu er, kan der ved Benyttelse af Fløde med høj Fedtprocent udmærket godt fremstilles en Margarine med højere Smørfedtindhold end tilsigtet.

For at komme bort fra dette Forhold og for at isolere Margarinen fra Smørret tilraader Dr. Wollny helt at forbyde Benyttelsen af Mælk til Margarine, i det han paastaar, at der fuldtvel kan fremstilles en god Margarine ved at lade Emulsionen foregaa med Vand alene uden Tilføjning af Mælk. Prof. Dr. Sorghlet i München gaar dog ikke saa vidt, men da han heller ikke ønsker Smørfedt i Margarinen, foreslaar han til Fremstillingen udelukkende at anvende Centrifugemælk, der ved gentagen, varm Centrifugering fuldstændig er befriet for Mælkefedtet, og denne Centrifugemælk vil dog gennem sine andre Bestanddele kunne tilføre Margarinen nogen Smag hen efter Smør. Hvad, der spares ved Udelabelse af Mælk og Fløde, vil kunne anvendes til et finere Raastof, — Oleomargarin og Olie — paa hvis Kvalitet det særdeles meget kommer an, naar der skal fremstilles en fin Margarine.

Der viser sig saaledes en stærk Tendens til ikke alene at indskrænke Smørfedtmængden i Margarinen saa meget som mulig, men endog helt forbyde Tilstedeværelsen heraf.

Farvning af Margarine.

Medens der ikke i nogen af de indsendte Petitioner har været Forslag om at tilføre Margarinen en paafaldende, fremmed Farve, er der fra Landmandsforbundet kun foreslaaet, at hverken Margarine eller de til Margarinefremstillingen anvendte Raastoffer maatte underkastes nogen Farvning for at skaffe den et smørlignende Udseende, idet der i Begrundelsen angives, at hvis Margarine blev bragt i Handelen med dens naturlige Farve, vilde Muligheden for Bedrageri være meget mere indskrænket. I Særdeleshed vilde Muligheden for Fremstilling af et i sig ligearartet Produkt ved Blanding af Margarine med Smør være gjort betydelig mindre, og Konsumenterne, der ikke satte Pris paa at erholde Margarine i Stedet for Smør, kunde selv være i Stand til at beskytte sig for Bedrageri, medens den, der med Hensigt købte Margarine til sit eget Forbrug, neppe vilde lade sig afholde fra at bruge det, fordi det manglede kunstig Farve.

Hertil er imidlertid det at bemærke, at der er gaaet ud fra, at Margarinen vil faa en blegere gul Farve end Smør ved at fremstilles af Raamaterialier uden Farvning og uden selv at være farvet. Dette turde dog mulig være en fejl Forudtæning, idet der findes særdeles store Mængder af Raastoffer, dels stærkt gul Oleomargarin, dels mørkegule Olier,