

der atter Nedgang til 21. Efter at alle Margarineforhandlere ere bleve undergivne et Tilsyn, mindst en Gang hvert Aar, er det meget smaa Tal, her kommer frem. At 21 Forsalfninger ere opdagede i et Aar, skyldes vistnok ubelukkende Margarineinspektørernes Virksomhed.

Saaledes som Lovforslaget nu fremtræder, er der kun nogle ganske enkelte Puncter, jeg kunde have lyst til at gøre Bemærkninger til. — § 4 angiver Indholdet af det Smørfedt, der højest maa være i Margarine. I ren praktisk Henseende vilde det vist være rigtigt at gaa endnu dybere ned, end den højtærede Minister har foreslaaet, nemlig 12 pCt. Jeg havde ønsket, at man vilde være gaaet til helt at forbyde Anvendelsen af Smør eller Smørfedt i Margarine, da det jo har vist sig, at man kan fremstille Margarine ved Emulsion alene i Vand, og naar man kommer Smørfedt deri, er det ganske utvivlsomt for at gøre Produktet mere smørlignende, det er altsaa, om jeg saa maa sige, en Slags Forsalfkning af Margarine. I det praktiske Liv bliver 6 pCt. vistnok i Almindelighed det, der garanteres fra Sælgerens Side, men jeg skal siden ogsaa komme til at gøre opmærksom paa, at der sælges Margarine med kun fra $\frac{1}{2}$ til 1 pCt. Smørfedt, og Røberne af Margarine betale dette Smørfedt med en ret høj Pris, idet der i Almindelighed betales fra 10 til 15 Dre mere for Margarine med 6 pCt. Smørfedt end for Margarine med $\frac{1}{2}$ til 1 pCt. Smørfedt. Det bliver altsaa 2—3 Dre mere pr. Pund for hver Procent Smørfedt, som Margarinen indeholder, hvilket svarer til 2 à 3 Dre pr. Kvint af det Smør, der er iblandet, eller 2—3 Kr. pr. Pund af Smørret. Det er altsaa en forholdsvis meget høj Pris, der betales for dette Indhold af Smørfedt, og jeg skulde tro, det vilde være rigtigt, og i ren praktisk Henseende tror jeg heller ikke, det vilde gøre noget, om man bragte Procenten ned til 6 pCt.; men jeg foretrækker, at man helt forbyder at have Indhold af Smørfedt. Skulde man have det, saa kunde man maasse sige, som der stges i andre Lande, at der maa indeholdes saa meget, som der indeholdes i en til Margarinen svarende Kvantitet Mælk; 100 Pund Mælk til 100 Pund Margarine vil give omtrent $3\frac{1}{2}$ pCt. Smørfedt. Det vil vistnok svare til den Margarine, som i Almindelighed spises.

Med Hensyn til Forslagets § 10, hvori det forbydes at forhandle Smør, hvori er indblandet andre Ting end Røgsalt, kan jeg fuldstændig slutte mig til den foregaaende ærede Taler. I England bringes meget

Smør frem, som er forfalsket med konserverende Stoffer, f. Eks. Borhyre, og jeg har set, at man har foreslaaet, at man ogsaa her hjemme kunde benytte det for at faa Smørret til at holde sig bedre. Jeg tror, vi bør være overordentlig forsigtige i den Henseende, og det er vist fuldstændig rigtigt, at man her hjemme ikke bør have Lov til at blande andet i Smørret end rent Røgsalt. — Det ærede 1ste Medlem for 8de Kred (Breinholt-Wandborg) ønskede, at man i Loven ogsaa skulde optage en Begrænsning for Smørrets Vandindhold. Jeg tror ikke, det passer ind i Lovforslaget, men jeg kunde meget godt slutte mig til denne Tante, da det ogsaa i England betragtes som Forsalfkning af Smør, naar der er for meget Vand deri.

Med Hensyn til Margarineoste vil jeg tillade mig at sige til den sidste ærede Taler, at naar han formodede, at Margarineost kan fremstilles billigere end vor almindelige Mejeriost, saa tager han fejl; den Samtale, som det ærede Medlem oplæste, og hvori der hentyndes til, at den var billigere end den almindelige Ost, viser blot, at den er billigere end den engelske Ost, det vil sige billigere end Sødsmælksost; den er selvfølgelig ogsaa ikke saa lidt billigere end vor Sødsmælksost, men den vil altid stille sig ikke lidt dyrere end Skummetmælksost, som vi navnlig her hjemme fabrikerer. Margarineosten blev i sin Tid indført — jeg kan sige det ganske roligt, for det var mig, der indførte den — for at forbedre eller forøge vor Ostproduktion, der den Gang kun stod lavt, og for at søge, om det ikke var muligt at frembringe et Produkt, som kunde være et bedre Næringsmiddel for den mindre bemidlede Del af Befolkningen, end Skummetmælksosten var, og for mulig at se at faa en Eksportvare. Med Hensyn til Eksporten gif det ogsaa meget godt i nogle Aar. Der var Aar, hvor der eksporteredes $\frac{1}{2}$ —1 Mill. Pund — jeg har selv et enkelt Aar eksporteret over $\frac{1}{2}$ Mill. Pund — og det viste sig at være en ret lønnende Udsørsel i nogle Aar; men saa blev Konkurrencen især med den kanadiske Ost saa stærk, at Eksporten maatte opgives og forsvandt. Her hjemme har det ikke været Meningen i sin Tid at forfalste Ost paa den Maade; at man vilde søge at lave et forfalsket Produkt, man vilde derimod søge at fremstille et Produkt, der var bedre end den sædvanlige Mejeriost, og jeg tvivler om, at der fra noget Mejeri her i Landet nogen Sinde er solgt forfalsket Ost, og er vis paa, at der ikke er nogen Handelsmand, der har købt et eneste Pund Ost i vore Mejerier, uden at han i Forvejen har