

Kreds (Breinholt-Bandsborg), men det skal jeg ikke indlade mig paa.

I Følge Lovforslagets Titel omhandler det Fabrikation og Forhandling af Margarine m. m. Derved antydes det, at det ikke alene omhandler Margarine. Længere henne i Lovforslaget findes der Afsnit, der have Overtskrifterne „Oleomargarin,“ „Margarineost“, og endelig „almindelige Bestemmelser“. Det forekommer mig, at man gerne kunde indskyde en Overtskrift til, som kunde have sin Plads mellem „Margarineost“ og de „almindelige Bestemmelser“, og jeg vilde anbefale, at denne Overtskrift kom til at lyde saaledes: „Andre Fædtstoffer“. Der er som bekendt her i Landet mange andre Fædtstoffer end Margarine, og vi have jo fra Landbrugets Side en særlig Interesse over for Svinefædt. Der er vel, tør jeg sige, ikke et Land i hele Verden, som forholdsvis producerer en saadan Mængde Svinefædt, som vi gøre, hvorfor vort Land ogsaa er mere interesseret i dette Fædtstof end de fleste andre Lande i Verden. Vi slagte jo nu som bekendt henimod 1 Mill. Svin om Aaret, et forholdsvis langt større Antal end noget andet Land. Der er en Grund til, hvorfor jeg synes, at det kunde have sin Plads her, og det er følgende. Paa det statistiske Tabelværk staar der under Rubrikken Fædt og Sfter opført en Indførsel hertil Landet af omtrent 10—13 Mill. Pund, men under denne Rubrik i Tabelværket er, saa vidt jeg ved, indbefattet Oleomargarin. Det ser nemlig ganske paafaldende ud, at vi i et Land, der producerer saadanne Masser af Svinefædt, fra Udlandet skulde indføre c. 13 Mill. Pund Fædt; vi maa da være større Fædtspisere, end det fornuftigvis kan forudsættes. Men saa vidt jeg ved, skuler der sig under de 13 Mill. Pund hele Maaetallet til vor Margarineproduktion, nemlig Oleomargarinen. Denne findes ikke andetsteds i Tabelværket, og jeg slutter deraf, at den maa være indbefattet under Rubrikken: Fædt og Sfter, da vi absolut maa indføre en meget stor Mængde deraf. Man ser altsaa, hvilket Familiekab der er mellem disse to Ting. Hvad nu Svinefædt angaar, da er det udsat for lige saa stor Forsæltning og maaste endnu langt større end Margarine. Der findes, saa vidt jeg ved, tre Slags Svinefædt i Handelen, nemlig for det første det almindelige Blærefædt, som kommer fra vore Slagterier, opbevaret i Blærer, og i Reglen er en prima Vare. Dernæst er der det amerikanske Fædt, som indføres i stor Maaestof, og hvoraf en stor Del slet ikke er

Udjer og altsaa ikke det, som det udgiver sig for. Her kunde det navnlig være af Interesse for vort Landbrug, at ikke vort gode Svinefædt skal forveksles med et Kunstprodukt, som det amerikanske Fædt. Der er endelig en 3dje Slags Fædt, som det vistnok var rigtigst, at Samfundet beskyttede sig imod. Det er det saakaldte Syrefædt, som fabrikeres ved alle vore Slagterier. Jeg skal ikke nærmere komme ind herpaa, men dog minde om, at det er omtrent de vederstyggeeligste Ting, der eksistere, der benyttes til denne Syrefædtfabrikation. Naar Slagterierne tilvirke Syrefædt, er der en saadan Stank i Omegnen, at de af Hensyn til de Byer, hvori de ligge, nøje maa passe, at Binden bærer fra, for at Stanken ikke skal komme ind over Byen. Det er tuberkuløst Flæsk, Flæsk af døde Dyr og lignende, der kommer til Syretønden. Det syres saa med Svovlsyre, koges og blandes derefter med Soda for at neutralisere Svovlsyren. Endelig gøres det hvidt ved Hjælp af Klorkalk, og saa har man det Produkt, der hedder Syrefædt. Dette har et overordentlig smukt Udseende, det er ganske kridhvidt, og ser smukkere ud end det gode Fædt; men det er et Stof, der i Slagterierne sælges til meget lave Priser, nemlig for 10 à 12 Ore Pundet, medens almindeligt Fædt ofte koster op til 40 Ore Pundet. Det er dette Syrefædt, der har den Egenkab, at det, naar det bliver blandet med det kunstige amerikanske Fædt, kan gøre det langt bedre, ikke mere appetitligt just, men kan forbedre dets Egenkaber, idet nemlig det amerikanske Fædt ikke kan taale at brækkes, hvad Husmødrene forlange. Vil man prøve at brække det amerikanske Fædt, det kunstige Fædt, ville de forskellige Ingredienser stilles. Tager man derimod noget Syrefædt og blander det sammen med det amerikanske Fædt, bliver det en holdbar, smuk og kridhvid Masse, og blandes denne med Krydderier som Løg, Timian, Rugbrødsforper, som smeltes sammen, fremkommer et Stof, der ofte i Handelen sælges som Krydderfædt. Saa, jeg vil ikke sige, at alt Krydderfædt er lavet paa denne Maade, men jeg tror ikke, vi have tilstrækkelig Beskyttelse imod, at saadant Fædt sælges omkring i Butikerne. Særlig tror jeg, at Krydderfædt benyttes i Rjøbenhavn. Der er den Mærkelighed ved Rjøbenhavn, at den har opført en kinesisk Mur af Sundhedsvedteget omkring Byen, hvorved de store Masser af Affald fra alle Slagterier i Danmark ere affkaarne fra at indføres til Rjøbenhavn, medens man har Lov til at føre dem ind i Hamborg, saa det ser ud til, at Hamborg, havde jeg nær sagt, er Hovedstaden i Danmark mere end Rjøbenhavn. Men Syrefædt og Blandinger af for-