

lad os nøjes med her fra Landet at udføre alene dansk Smør, saa staa vi sikrere, og vi undgaa den Risiko i forskellige Retninger, som kan følge med at eksportere ogsaa andre Landes Smør. Jeg tror imidlertid, at dette Syn ikke er rigtigt; jeg tror, man tager fejl i Vurderingen af den Betydning, som det har, at navnlig Kjøbenhavn er bleven et vigtigt Smørmarked ogsaa for de tilgrænsende Lande; jeg tror, at derved gaares i Virkeligheden ogsaa den danske Smørekspport, og at de Priser, som den indenlandske Produktion opnaar for sine Varer, snarere blive højere end det modsatte. Derfor skulde jeg tillade mig meget at henstille til det Udvalg, der maatte blive nedsat over denne Lov, at tage det her omtalte Spørgsmaal op til velvillig og grundig Overvejelse.

**R. Jørgensen:** Jeg skal fatte mig ganske kort, da jeg i alt væsentligt kan slutte mig til de Udtalelser, der kom fra det ærede Medlem for Roskilde (Rosleff) med Hensyn til det almindelige Syn paa Margarine-loven. Vi kunne jo alle være enige om, at det, det kommer an paa, er at bevare vort Smørs Renomme paa det engelske Marked. Derimod er jeg ikke fuldt ud enig med det ærede Medlem, der sidst talte, med Hensyn til den Bestemmelse, der er sat ind i § 10 om, at der ikke maa anvendes andre Konserveringsmidler til Smør og Margarine end Kogsalt. Det forekommer mig, at efter den Opmærksomhed, dette Spørgsmaal har vakt i forskellige smørproducerende Lande, og ogsaa i England, saa bør vi vistnok indskrænke os til... Ja, jeg kommer til at fratælle Ordet, da jeg er syg.

**Judenrigsministeren (Hørring):** Jeg kan ganske slutte mig til den Udtalelse, der fremkom fra det ærede Medlem for Kjøbenhavns Amts 5te Valgkreds (Rosleff), og som jeg tror ogsaa vakte Tilslutning hos det ærede Medlem for Kjøbenhavns 7de Valgkreds (C. Hage), at den foreliggende Lov har som sit Hovedformaal, sit vigtigste Formaal, at beskytte det danske Landbrugs Udførsel af Smør her fra Landet. Det er ud fra dette Synspunkt, at de forskellige Bestemmelser skulle jæs, og Spørgsmaalet, om Bestemmelserne ere hensigtsmæssige med dette Formaal for Die, bliver altsaa afgørende med Hensyn til Lovens Afvælgelse. Hvad de enkelte Bestemmelser angaar, er der jo i Dag fra ærede Medlemmer kun fremkommet Bemærkninger til to af Lovforslagets Bestemmelser, nemlig § 4 og § 10, første Stykke. Det ærede Medlem for Kjøbenhavns Amts

5te Valgkreds henbiste til, at man, som Lovforslaget er affattet, har en Bestemmelse i § 4 om Indholdet af Smørfedt i Margarine, hvorefter den Procent, Margarine maa indeholde af Smørfedt, er bleven ganske betydelig nedsat, og det ærede Medlem gjorde endvidere opmærksom paa, at den Bestemmelse, som vi have i den gældende Lovgivning herom, nemlig at Margarine maa indeholde 50 pCt. Smørfedt, er fremkommen i sin Tid ifølge et Mæglingsforslag. Den fremkom saaledes under de Forhandlinger, der gif forud for Loven af 5te April 1888. Naar man den Gang kom til denne Bestemmelse, hvorved Tanken var den, at man skulde have Lov til at fremstille en Blanding af Smør og Margarine saaledes, at man tog halvt af hver, saa dette hovedsagelig i, at Margarinefabrikationen den Gang stod paa et Standpunkt, der var betydelig lavere end det, som den nu indtager. Margarinefabrikationen har siden gjort meget betydelige Fremskridt, og man har lært at fabrikere Margarine paa en helt anden Maade, end man gjorde det den Gang. Forinden Loven af 5te April 1888 gif man ud fra, at det for at give Margarine de smørliqne Egenheder var nødvendigt at tilsætte Margarine med Smør til en vis Grad. Kun paa denne Maade kunde man fremstille en god Vare i Margarine. Senere er man kommen ganske bort herfra. Som de Herrer ville vide, er Hovedindholdet af Margarine Oleomargarine, det vil altsaa siqe Fedtstoffet i Oleotalg efter at dette er frigjort for Stearin navnlig. Der kan dog ogsaa til Fabrikation af Margarine anvendes Svinesfedt, men det er væsentlig Oleomargarine der anvendes. Der tilsættes endvidere Planteolier for at gøre Margarine mere blød. Man faar derved en Vare, der indeholder Fedtstof og sundt Fedtstof, men for at den skal ligne Smør, maa den have samme Konsistens som Smør, saa at den kan smøres paa Brødet, og saa skal den jo have Aroma og Smag som Smør. Hvad det første angaar, at Margarine skal opnaa samme Konsistens som Smør, kan dette ske ved at indtælte Vand i Oleomargarinen. Man gaar imidlertid ikke den Vej, hvad jeg senere skal komme til, fordi man maa bruge Skummetmælk alligevel til Fremstilling af Margarine, men det kan gøres udelukkende ved Brug af Vand. For at opnaa Smag og Aroma af Smør bruger man nu at indtælte Mælk, og det har da vist sig, at den Mælk, der bedst fremmer Formaalet, er Skummetmælk. Smørfedt har i og for sig, hvor underlig det end lyder, ikke nogen som helst Virkning med Hensyn