

ningen efter almindelig Smag gør Stoffet beageligere. Hvor bliver da Grænsen mellem Konserveringsmidler og Ikke-Konserveringsmidler? Der er ingen Tvivl om, at en saadan Adskillelse vil forvolde en Masse vanskelige Undersøgelser, som det i mange Tilfælde vil være omtrent umuligt at gennemføre.

Det vil altsaa næppe kunne nægtes, at for saa vidt som vi skulle værne om det danske Smørs Renomme ved at bringe Overensstemmelse mellem den engelske og danske Lovgivning, vil det ikke være en heldig Vej, der slaas ind paa ved dette Lovforslag. Der kunde saa være Spørgsmaal, om Lovforslagets Bestemmelser tilfredsstille Forretningslivet derovre, om vore Kunder ville være særlig glade derved. Nu har man gjort et stort Nummer ud af, at en enkelt Grosserer i Birmingham har skrevet, at han frabad sig Tilfætning af Borsyre i det Smør, han skulde forhandle. Men paa den anden Side vil det være ærede Medlemmer, der have gennemlæst Betænkningens Bilag, befendt, at en hel Handelskorporation i Cork utryffelig har forlangt, at deres Leverandører skulle tilfætte mellem en halv og en hel Procent Konserveringsmiddel til Smørret, og tænke vi os Sagen set fra Detailhandlernes Synspunkt, er der heller næppe Tvivl om, at de ikke ere særdeles glade ved Været, der overordentlig let forderves. Det samme er endelig maaste i endnu højere Grad Tilfældet med Forbrugerne. Det er jo Tilfældet i alt Fald her i Landet, at man meget sjældent køber Smør for mindre end en Uge ad Gangen, og i Løbet af denne kan Smørret meget godt tabe sig i Belsmag, særlig hvor der er mindre god Lejlighed til Opbevaring. Det synes altsaa at være i alles Interesse at saa Smørret saa holdbart som muligt, selvfølgelig under Forudsætning af, at det ikke bliver sundhedsfarligt. Disse Krav til Smørrets Holdbårhed ville naturligvis trænge sig frem med langt større Kraft i det Øjeblik, da ogsaa de brede Lag i England, hvad der ikke er usandsynligt, gaa over til at benytte meget mildt saltet eller helt fersk Smør. Det er meget vanskeligt at konservere ikke stærkt saltet Smør, og der vil ikke være videre Glæde ved at have store Masser af saadant Smør liggende i lang Tid for til sidst at se det fordervet. Vi have før oplevet en Krise, hvor Masser af Smør have ligget ovre i England i Konsignationsluger. Det var saltet og kunde derfor bedre holde sig, men alligevel tabtes der meget derved. Men gaar man til fersk Smør og forbyder Konserveringsmidler, vil man

under en saadan Kalamitet rikkere ganste anderledes betydeligt, og det kan da gaa alvorligt ud over baade danske og engelske. Jeg vil endnu bemærke, at hvis man vil værne om det danske Smørs Renomme og vort Overtag paa dette Omraade, kan det være Ting, som ligge adskilligt nærmere, og som det kunde være rimeligt at tage fat paa, ikke fordi jeg vil anbefale det, men fordi jeg tror, at det nok kunde være noget, der talte derfor, naar man gaar ud fra det Synspunkt, som har fremtaldt dette Lovforslag. Det er ikke saa sjældent, at Smør bliver domfældt i England som forfalsket, fordi det savner tilstrækkeligt Indhold af Smørsfedt. Derpaa kan man raade Bod dels ved Fodringsmaaden og dels ved at lade Køerne kælve til forskellige Tider — noget som man delvis er Herre over — eller ved, naar en Undersøgelse viser, at Mælken er for mager, at lade være at labe Smør af den for ikke at afsætte sig for at saa det danske Smør dømt som forfalsket, i Tilfælde hvor det ikke er det. Endvidere kunde man for at undgaa den meget store Fare, der endnu ikke er kommen frem, men som kan vise sig, hvad Øjeblik det skal være, at det danske Smør erklæres for smittefarligt, fordi det indeholder Tuberkelbaciller, foreslaa, at alt Smør skulde fremstilles af pasteuriseret Mælk. Det var et positivt Skridt af stor Betydning, hvis hygiejniske Værd man i alt Fald ikke kan beskrive. Der er endvidere et Forslag, som er kommet frem fra „Bund der Landwirthe“ i Tyskland, nemlig Fastkættelsen af et Minimum for Vandindholdet i Smørret. Mængder paa dette Punkt ere ogsaa gjorte til Genstand for Paatale i England, man har der straffet Folk, som have faldholdt Smør med et større Procentindhold af Vand en 16 — tror jeg det var. Tallet har jo for øvrigt mindre at sige. Det var noget, vi ogsaa burde tage op her. Tanken blev fremst af en Agrar oppe i Landstinget og mødte ingen Indsigelse, men man har ikke set den komme frem senere. Disse positive Forholdsregler vilde vistnok have adskillige større Betydning end et Forbud mod Blanding af andre Konserveringsmidler end Røgsalt.

Saa have vi Sundheds hensynet tilbage. Blandt de andre Konserveringsmidler end Røgsalt har man særlig vendt sig mod Borsyre. Det er et Stof, der ganste vist ikke er Gift, men som nydt i større Kvantiteter er skadeligt, hvad der jo ogsaa gælder f. Eks. om Brændevin, surt Ol og andre Stoffer, om hvilke man ikke hidtil har tænkt at maatte lovgive, uagtet de ikke kunne nægtes at være stabile, nybte i